



Fermenti LATTICI

Marino Srl è un centro di eccellenza per la produzione di fermenti lattici applicata alle industrie alimentari.

La nostra divisione Marino Technology, costituita da un'equipe di professionisti dall'esperienza pluriennale, specialisti nel trasferimento di tecnologie avanzate per tutti i prodotti del settore latte e derivati, affianca la R&S Marino per fornirvi prodotti sempre più personalizzati, studiati su piccola e larga scala per migliorare e garantire gli Alimenti a base di Fermenti lattici.

Le "soluzioni ad hoc" di batteri lattici e altre colture starter food grade, dalle spiccate proprietà protettive, aromatizzanti, addensanti e probiotiche, sono sempre supportate dal servizio di assistenza tecnologica Marino.

COLTURE STARTER SELEZIONATE

Ideati per la messa a punto di formaggi freschi, freschissimi e a lunga shelf-life, latti fermentati, yogurt, mozzarella, pizza-cheese, nonché per alimenti funzionali, i nostri ceppi selezionati guidano i processi fermentativi, contribuendo allo sviluppo di specifici profili sensoriali ricercati e all'incremento della sicurezza dei vostri prodotti.

La linea dei fermenti lattici Marino è distinta in diverse categorie:

- ad alto potere acidificante
- a bassa capacità acidificante
- aromatizzanti
- ad alta capacità addensante
- per siero e lattoinnesti
- secondari
- bioprotettivi
- probiotici

Altri prodotti:

- **caglio di origine animale:** caglio liquido, caglio in pasta, cagli in polvere
- **coadiuvanti tecnologici:** coagulante adatto per le produzioni HALAL, sali per ricotta
- **prodotti enzimatici:** lattasi per la realizzazione senza lattosio

- **prodotti per il trattamento dei formaggi:** finalizzati al miglioramento dell'estetica ed antimuffa, di protezione e prolungamento della shelf-life
- **prodotti aromatizzanti:** fumo liquido
- **prodotti per la sanificazione** di ambienti e impianti tecnologici
- **fornitura di reagenti e strumentazione** per le analisi sul latte ed il controllo di processo.

I NOSTRI PUNTI DI FORZA

Tutte le nostre formulazioni sono accomunate dai seguenti vantaggi:

- Facile preparazione e rapidità di fermentazione
- Significativo aumento delle rese casearie
- Incremento della sicurezza e aumento della shelf-life del prodotto
- Elevata riproducibilità della fermentazione
- Elevate qualità sensoriali
- Forte connotazione del gusto ed aroma, senza svilire la tipicità e l'identità del prodotto finale.





Perché provare i nostri fermenti selezionati?

Il motivo è semplice, per le loro straordinarie caratteristiche:

- alta concentrazione di cellule per grammo, per la realizzazione di prodotti di alto valore nutritivo, gastronomico e commerciale
- ricette personalizzate e versatili, modulate in funzione del prodotto finito desiderato, per realizzare prodotti fortemente differenziati
- prezzo fortemente contenuto rispetto alla reale qualità del prodotto.

I nostri fermenti sono appositamente scelti e ampiamente sperimentati, composti da ceppi a inoculo diretto e indiretto, liofilizzati o congelati, a elevato contenuto di cellule. Il loro pregio tecnologico è rappresentato da una rapida attività di fermentazione e da un'elevata resistenza all'infezione fagica, che garantisce una pregiata qualità dei prodotti ottenuti, la costanza dei caratteri e la ripetibilità nel tempo.

Le nostre Colture starter sono un vero punto di forza nei processi fermentativi, facendo leva su una qualità che non si limita solo alla sicurezza e salubrità del prodotto, ma significa soprattutto garanzia di *innovazione, genuinità e origine*, in grado di soddisfare i più alti standard qualitativi di sicurezza alimentare FSSC 22000 e della Certificazione Halal, richiesta dal mercato islamico.



Consulenza e assistenza

Marino Technology da oltre trent'anni eroga servizi di supporto tecnico e consulenziale di altissima qualità in linea con le vostre necessità ed aspettative.

Grazie alla continua evoluzione tecnologica e alla notevole esperienza maturata, siamo in grado di fornirvi servizi di consulenza ed assistenza tecnica nei seguenti ambiti:

- consulenza tecnica di supporto alla progettazione di impianti tecnologici per l'industria alimentare, con assistenza dei progetti in fase di realizzazione
- studio degli spazi e dei lay-out di impianti, analisi dei flussi di materiali e del personale
- messa a punto di nuove tecnologie di processo e ricette di produzione, finalizzate al miglioramento dei prodotti o all'ideazione di nuovi prodotti, definizione di standard di qualità e formazione del personale.

QUALITÀ E GARANZIA

Le nostre Colture starter sono un vero punto di forza nei processi fermentativi, garantendo innovazione, genuinità e origine in grado di soddisfare i più alti livelli qualitativi di sicurezza alimentare.

Le nostre certificazioni

Azienda con sistema di gestione certificata da DNV ISO 9001 - "Progettazione ed erogazione del servizio tecnico e consulenziale per i settori alimentare e ambientale. Progettazione, ricerca e sviluppo finalizzati allo studio e alla selezione di ceppi batterici per la produzione di colture starters per il settore lattiero-caseario e delle carni (EA: 34, 03)"

Azienda con sistema di gestione certificata da DNV ISO 14001 – 45001 - "Progettazione ed erogazione del servizio tecnico e consulenziale per i settori alimentare ed ambientale. Progettazione, ricerca e sviluppo finalizzati allo studio e alla selezione di ceppi batterici per la produzione di colture starters per il settore lattiero-caseario e delle carni. Erogazione del servizio di analisi chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche su alimenti e ambiente (IAF 34)"

Azienda con sistema di gestione certificata da DNV ISO 22000/FSSC 22000 - "Development, selection, production and packaging of bacterial strains for the dairy and meat sector. Category K"

Azienda certificata HALAL da HALAL ITALIA SRL

SCOPRI DI PIÙ SUL NOSTRO SITO >

