



## 杜邦营养与健康专栏 Column of DuPont Nutrition & Health

www.food.dupont.cn



# 抑菌谱更宽的新一代乳制品保护菌种

■ 杨海燕

## 杜邦™丹尼斯克® 乳制品保护菌种HOLDBAC® YM Plus

抑制发酵乳制品中的酵母和霉菌污染是乳制品厂商最头痛的问题之一。因而，杜邦营养与健康事业部最近扩展了乳品保护菌种的产品系列，推出了HOLDBAC® YM Plus。HOLDBAC® YM Plus是一个强大的对抗乳制品腐败的新武器，帮助乳制品厂商生产货架期更长、口味更新鲜的发酵乳制品。

### 更有效的解决方案

HOLDBAC® YM Plus可通过广谱抑制污染的真菌、特别是从发酵乳制品中分离出来的腐败性酵母，除了解决运输过程中冷链不足的问题，还能有助于减少因产品腐败而损害乳制品品牌形象的风险，满足乳制品厂商的特殊要求。此外，像杜邦™丹尼斯克® 旗下许多其他菌种产品一样，它能提供“清洁标签”元素，这一点在消费者心目中很重要。

### 抑菌谱更宽

HOLDBAC® YM Plus是由特别选出的丙酸菌和乳杆菌专利菌株组成，形成了很宽的抑菌谱。这样就能更有效地抑制腐败性酵母和霉菌生长，有助于生产货架期更长、口味更新鲜的发酵乳制品。



### HOLDBAC® YM Plus的使用方法

乳制品厂商无需改变原有的简单而高效的生产工艺，因为该保护性菌种只需与发酵菌种同时添加到牛奶中。它们可以广泛用于各种发酵乳制品中，如酸奶、夸克奶酪、白奶酪、酸奶油等。

### HOLDBAC® YM Plus的主要优点

HOLDBAC® YM Plus能建立有效的酵母和霉菌抑制屏障，在整个货架期内保障乳制品的质量，从而使乳制品厂商能够扩大产品销售半径。因而，HOLDBAC® YM Plus能够使乳制品厂商以较低成本获取更远的新客户，而给现有的客户提供质量更好的产品。杜邦公司拥有15年能抑制发酵乳制品中酵母和霉菌保护菌种的研发应用经验。

### 天然保护——更胜一筹

分销渠道的延伸、零售商及消费者对长货架期的需求、产品更加新鲜的发展趋势——这是当今新鲜乳制造商在优化他们的食品保护战略时面临的挑战。他们在启动新的市场之前就必须面对诸如“有机”、“天然”、“功能性”等的要求。杜邦营养与健康事业部是食品保护解决方案的研发者和供应商，在新鲜乳制品生产方面具有深入的知识。我们的保护方案专门为保护乳制品货架期内产品质量而设计，相关产品用发酵技术生产。