



Catálogo de Productos

Experiencia, Tecnología, Productos





ENZIMAS Los enzimas son biocatalizadores que se utilizan en la industria para alcanzar objetivos tecnológicos específicos. ABIASA le ofrece una variada gama de enzimas para su aplicación en la industria alimentaria. Nuestro equipo técnico está especializado en el know-how de la tecnología enzimática, para poder ayudarle a mejorar el sabor, la textura y el aroma de sus productos; protegerlos de microorganismos indeseables y aumentar sus propiedades funcionales y nutritivas.



FERMENTOS Indispensables en las transformaciones agroalimentarias, los fermentos lácticos se utilizan en la fabricación de diversas variedades de quesos, yogures y otras leches fermentadas.

La amplia gama de fermentos de ABIASA, seleccionados por sus aptitudes tecnológicas, le permiten obtener productos personalizados y con características organolépticas óptimas.



PROBIÓTICOS Microorganismos vivos que tienen un efecto beneficioso sobre la salud humana. Desde el punto de vista industrial, los probióticos ofrecen un medio de revalorizar sus productos lácteos fermentados sin que se vean alteradas sus características sensoriales. En ABIASA le ofrecemos una gama completa de probióticos y trabajamos con usted para enriquecer sus productos con un interesante valor añadido.

los productos



Enzimas

Fermentos Lácticos

- ▶ Quesería
 - ▷ Acidificación
 - ▷ Maduración
 - ▷ Afinado Corteza
- ▶ Leches fermentadas

Probióticos

- ▷ Acuilac
- ▷ Bacti-Lac



Enzimas



| Producto | Origen | Función | Aplicación |
|---------------------|------------------------------------|--|--|
| Lisozima | Clara de huevo | Hidrólisis de proteínas | Prevención de clostridios |
| Catalasa | Hígado | Eliminación de H ₂ O ₂ | Conservación de leche y suero de quesería. |
| Lactasa | Kluyveromyces lactis | Hidrólisis de la lactosa | Producto final sin lactosa |
| Esterasa de cordero | Cordero | Hidrólisis de ácidos grasos | Potenciador de sabor y aroma en quesos |
| Esterasa de cabrito | Cabrito | Hidrólisis de ácidos grasos | Potenciador de sabor y aroma en quesos |
| Cuajo animal | Ternero | Coagulación de la leche | Quesería |
| Coagulante vegetal | Cynara cardunculus (flor de Cardo) | Coagulación de la leche | Quesería |
| Quimosina | Kluyveromyces lactis | Coagulación de la leche | Quesería |
| Cuajo microbiano | Rhizomucor | Coagulación de la leche | Quesería |



Fermentos Lácticos



Quesería

| | Producto | Características | Aplicación |
|---------------|---------------|--|--|
| Acidificación | Aromático B | Cultivo mesófilo. Gran productor de aromas. Acidificación lenta | Queso fresco, pasta blanda, semidura y dura. Especial quesos leche cruda |
| | Mesófilo K | Cultivo mesófilo mixto. Buena acidificación y producción de aromas | Pasta blanda, semidura y dura |
| | Mesófilo III | Cultivo mesófilo de acidificación rápida | Pasta blanda y semidura |
| | Mesófilo Plus | Cultivo mixto de cepas mesófilas y termófilas. Acidificación rápida | Pasta semidura y dura |
| | Mesófilo F | Cultivo mesófilo heterofermentativo. Productor de gas y aromas lácteos | Quesos frescos, mantequilla |
| | Termófilo B | Cultivo termófilo de acidificación rápida | Pasta blanda, semidura y dura. Pasta hilada |
| | Termófilo C | Cultivo termófilo aromatizante de acidificación rápida | Pasta blanda, semidura y dura |



Quesería

| | Producto | Características | Aplicación |
|------------|-----------------------------|--|--|
| Maduración | Lb. rhamnosus | Potencia el sabor y el aroma | Pasta blanda, semidura y dura |
| | Helveticus aromático | Cultivo altamente aromatizante | Pasta semidura y dura |
| | Propionibacterium shermanii | Cultivo formador de ojos. Productor de aromas y dulzor característico | Pasta semidura y dura |
| | Ferlac torta | Cultivo altamente proteolizante y aromático | Queso tipo torta |
| | Lb. casei | Cultivo aromatizante y productor de bacteriocinas protectoras | Pasta blanda, semidura y dura |
| | Leuconostoc mesenteroides | Cultivo aromatizante con producción de gas moderada | Mantequilla, quesos azules |
| | Ferlac AG | Mix de fermentos altamente proteolizante y aromatizante | Pasta blanda y semidura |
| | Aromaplus cabra | Mix de fermentos mesófilos y termófilos. Gran producción de aromas y sabor intenso | Especialmente indicado para quesos fabricados con leche de cabra |
| | Lusitano | Mix de fermentos mesófilos y termófilos. Buena acidificación, textura y aromas | Pasta blanda y semidura |
| | Protective | Preparado bacteriano que alarga la vida útil de los productos lácteos de consumo rápido e inhibe el crecimiento de bacterias indeseables | Leche cruda, quesos frescos, queso de burgos |



Afinado Corteza

| Maduración | Producto | Características | Aplicación |
|------------|------------------------|--|-------------------------------|
| | Penicillium camemberti | Moho alimentario de crecimiento superficial en corteza. Favorece la proteólisis y la lipólisis | Pasta blanda |
| | Penicillium roqueforti | Moho alimentario de crecimiento interno. Aporta aroma, sabor y color característico | Quesos azules |
| | Brevibacterium linens | Cultivo anaranjado aromatizante y proteolizante | Pasta blanda, semidura y dura |
| | Geotrichum candidum | Cultivo para el tratamiento de la corteza de los quesos | Pasta blanda |
| | Ferlac Corteza | Mix de cultivos para prevenir los mohos indeseables en la corteza de los quesos | Pasta blanda, semidura y dura |



Antimohos

| Producto | Características | Aplicación |
|----------------------|------------------------------------|---|
| Antimoho concentrado | Antimoho concentrado de Natamicina | Todo tipo de quesos |
| Antimoho Rosell | Antimoho natural. Sin antibióticos | Especialmente indicado para quesos tipo Torta o queijo Serra, muy efectivo contra moho negro característico de ese tipo de quesos |



Leches Fermentadas

| Producto | Características | Aplicación |
|--------------|--|--|
| Yogurt I | Cultivo de <i>Lb. bulgaricus</i> y <i>St. thermophilus</i> | Yogurt tradicional |
| Yogurt II | Cultivo de <i>Lb. bulgaricus</i> y <i>St. thermophilus</i> con propiedades texturizantes | Yogurt batido |
| Yogurt Dolce | Fermento para Yogurt de textura cremosa y elevada producción de aromas | Yogurt firme |
| Kéfir B | Cultivo heterofermentativo | Kéfir tradicional sin levadura |
| Kéfir C | Cultivo heterofermentativo con levadura | Kéfir tradicional con levadura |
| Kéfir H | Cultivo mesófilo homofermentativo | Kéfir de sabor suave sin producción de gas |
| Ayran | Cultivo termófilo | Fabricación de leche fermentada Ayran |
| ABT | Cultivo probiótico | Leche fermentada probiótica (firme o batida) |
| Leben | Cultivo mesófilo | Leche fermentada propia del norte de Africa |



Probióticos



Para la industria alimentaria

Para consumo humano directo

| Especies | Aplicación | Composición | Formatos |
|-----------------|--|--|-----------------------|
| Bifidobacterias | Lácteos, helados, industria alimentaria en general | Formulaciones diseñadas a medida según las necesidades del cliente | Cápsulas |
| Lb. Casei | | | Pastillas masticables |
| Lb. Rhamnosus | | | Sobres |
| Lb. Acidophilus | | | Blisters |
| Lb. Bulgaricus | | | Aplicación vaginal |
| S. Thermophilus | | | Perlas |

Certificaciones: No alérgenos (lácteos, gluten, soja), no GMO (no modificados genéticamente), GRAS

Formulaciones Probióticas Abiasa



Acuilac

Características

Formulación a base de probióticos concentrados y liofilizados

Aplicación

Acuicultura



Bacti-Lac

Características

Bacterias probióticas concentradas en cápsulas

Aplicación

Consumo humano

