# Российский производитель разработал уникальный продукт для китайского рынка — молочное безалкогольное шампанское

Специалисты НИЦ ППиФ «СОЮЗСНАБ» по запросу крупнейшего китайского производителя кисломолочной продукции разработали инновационный для рынка продукт — **молочное шампанское**. Продукт отличается уникальным вкусовым профилем свежести, легкой газированностью и необычным «щиплющим» эффектом на языке.

В основе **молочного шампанского** лежит специально подобранная комбинация штаммов, обеспечивающих высокую продукцию диацетила, ацетоина и углекислого газа. Диацетил и ацетоин отвечают за характерную свежесть и сливочный вкус, а высокая продукция углекислого газа создает легкую газированность и своеобразный «эффект шампанского» при длительном созревании.

Этого эффекта удалось добиться без использования дрожжей. Продукт открывает широкие возможности для создания абсолютно новых вкусовых композиций кисломолочных продуктов.

К одной из позиций линейки разработана также фагоальтернативная культура, повышающая стабильность и безопасность продукта.

Важно отметить, что продукты, произведенные с использованием данной линейки заквасок, демонстрируют высокую стабильность в течение срока хранения. Так, при хранении в течение 30 суток при температуре 4-8ºС титруемая кислотность не опускается ниже 120Т, что указывает на умеренный пост-окислительный процесс.