

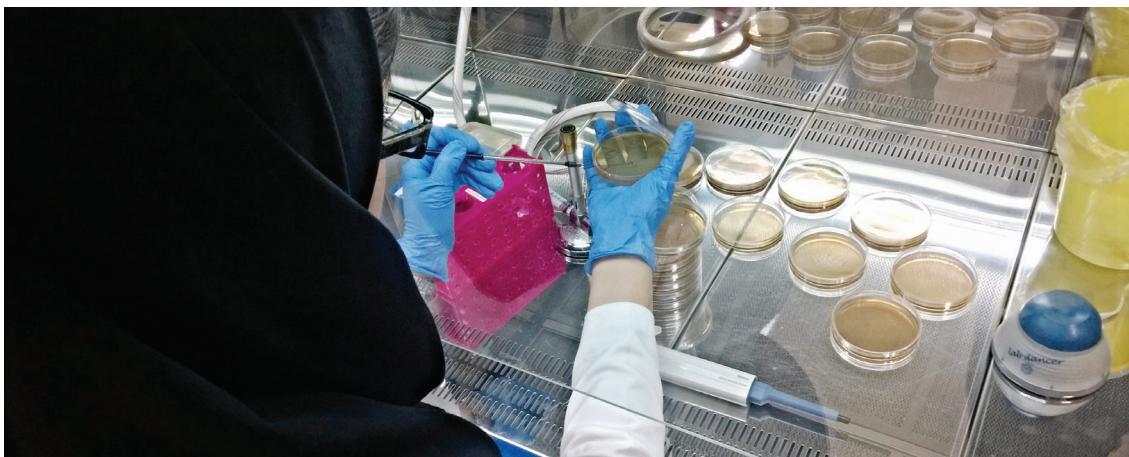


حس خوب تندرستی

“A Nice Sense of Health”



We provide the ideal ingredients to assist dairy manufacture in dealing with tomorrow's demand for innovative recipes



مایا زیست فرآیند

شرکت مایا زیست فرآیند، به عنوان یک شرکت دانش بنیان فعالیت خود را از سال ۱۳۹۱ در زمینه تولید فرآورده‌های زیستی آغاز نموده است. این شرکت فعالیت خود را بر پایه نتایج مطالعات و پژوهش‌های واحد تحقیق و توسعه قرار داده است و با بهره‌گیری از توانمندی جوانان متخصص و پر تلاش کشور در رشته‌های میکروبیولوژی، مهندسی شیمی و زیست فناوری، توانسته است برای اولین بار در ایران به فناوری تولید کشت‌های آغازگر لبنی با تنوع بالا دست یابد و با شرکت‌های مشابه خارجی رقابت نماید. شرکت مایا زیست فرآیند مجهز به اتاق تمیز، آزمایشگاه کنترل کیفی و آزمایشگاه تحقیقاتی کلاس ۲ (Biosafety class II) می‌باشد و با دریافت مجوز تاسییس و پروانه تولید از سازمان‌های ذیربط و با بهره‌مندی از خلاقیت و پشتکار پرسنل خود علاوه بر تحقیق و توسعه محصولات زیستی، در راستای اهداف شرکت در زمینه تولید انواع محصولات پروبیوتیک و استارتر کالچر فعالیت می‌نماید. تغییر خواسته‌های مشتریان در سالهای اخیر، نیاز آنها به استفاده از محصولات مقرون به صرفه با فرمولاسیون و قابلیت استفاده آسان با حفظ کیفیت و همچنین ضرورت دستیابی به خود کفایی در زمینه تولید فرآورده‌های زیستی ما را بر آن داشت تا به پشتوانه نیروی انسانی متخصص و بهره‌گیری از دانش فنی خود، استارتر کالچرهای مورد نیاز صنعت لبنیات و مکمل‌های پروبیوتیک دارویی انسانی و دامی را تولید کرده و در این راستا گام مهمی در جهت خدمت به منافع ملی کشور برداریم.

Our portfolio is varied, but our commitment to keep high quality is constant

محصولات

مایا زیست فرآیند، بازه گسترده‌ای از استارتر کالچرهای DVS ماست، دوغ، پنیر و دیگر محصولات تخمیری لبنی را با نام تجاری **Thermozi®** به بازار عرضه نموده است. ما تمام سعی و تلاش خود را به کار گرفته ایم تا بتوانیم محصولاتی با کیفیت و متناسب با نیاز مشتریان برای تولید انواع محصولات لبنی را تولید کنیم. توجه به بافت، عطر و مزه محصول نهایی از جمله عناصر کلیدی مطرح در این زمینه بوده است. همه استارتر کالچرهای این شرکت مقاوم به فاز بوده و برای جلوگیری از آلودگی احتمالی خطوط تولید به باکتریوفاز، استارترهای جایگزین (Rotation) با ویژگی‌های ارگانولپتیک مشابه طراحی شده و در دسترس می‌باشند.

THERMOZI

Cheese

Yoghurt

Doogh & Kefir

Probiotic Products

Looking for ideal solutions for your specific needs?
We comes it true!



YT: بازه گسترده ای از استارترهای لیوفیلیزه برای تولید انواع ماست

CM: استارتر کالچرهای پنیر برای تولید انواع پنیرها با خصوصیات ارگانولپتیکی مطبوع با بهترین بافت، عطر و مزه



PR: استارتر کالچرهای پروبیوتیک (گونه های خالص یا همراه با استارتر کالچرهای ماست و پنیر) برای تولید انواع محصولات پروبیوتیک



KT: استارتر کالچرهای لبنی برای تولید نوشیدنی های تخمیری مانند کفیر و دوغ



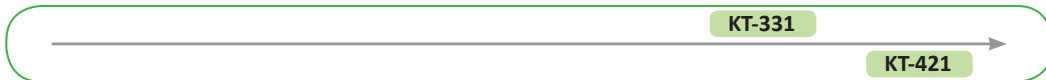
ES: گونه های تولید کننده EPS (اگزوپلی ساکارید) به منظور بهبود بافت در پنیرهای نرم و انواع ماست



very Low

very High

Acidity



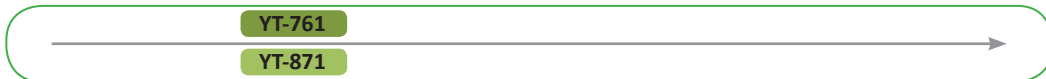
Flavor



Viscosity



Post-acid

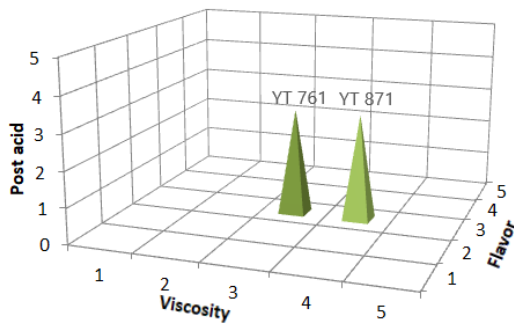


Product	Thermozi			Composition	Property	Application
	Series	Culture	Phage alternative			
Yoghurt	YT	761	1	<i>Streptococcus thermophilus</i> <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	Mild viscosity, Mild flavor, very Low- post acidification	Set Yoghurt
		762	2	<i>Streptococcus thermophilus</i> <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	Mild viscosity, Mild flavor, very Low- post acidification	Set Yoghurt
		871	1	<i>Streptococcus thermophilus</i> <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	High viscosity, Mild flavor, Low- post acidification	Strried Yoghurt
		872	2	<i>Streptococcus thermophilus</i> <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	High viscosity, Mild flavor, Low- post acidification	Strried Yoghurt
Doogh	KT	331	1	<i>Streptococcus thermophilus</i> <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	High viscosity, Mild flavor, High acidity	Doogh
		332	2	<i>Streptococcus thermophilus</i> <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	High viscosity, Mild flavor, High acidity	Doogh
		333	3	<i>Streptococcus thermophilus</i> <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	High viscosity, Mild flavor, High acidity	Doogh
		421	1	<i>Streptococcus thermophilus</i> <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	Medium viscosity, Very high flavor, Very high acidity	Doogh
EPS	ES	1	...	<i>Streptococcus thermophilus</i>	High viscosty, Creamy flavor	Fresh cheese, Yoghurt and Doogh
Probiotic	PR	LR	...	<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	...	Cheese, Yoghurt and Doogh
		LPC	...	<i>Lactobacillus paracasei</i>	...	
		LC	...	<i>Lactobacillus casei</i>	...	
		BL	...	<i>Bifidobacterium lactis</i>	...	
		LA	...	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	...	

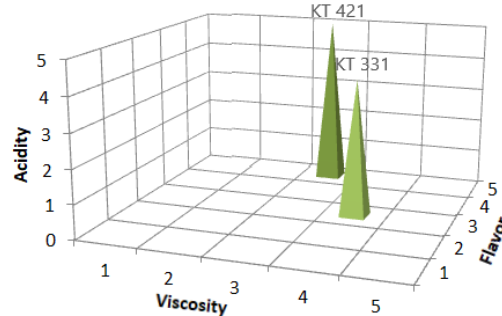
Next Products

Cheese	CM	1121	1	<i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i>	Semi hard, Hard and soft cheese	UF Feta cheese, Cottage, Quark, Manchego, Edam
		1122	2	<i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i>	Semi hard, Hard and soft cheese	UF Feta cheese, Cottage, Quark, Manchego, Edam
Bioprotective	BP		...	<i>Lactobacillus plantarum</i>	...	Cheese, Yoghurt, Doogh

YT Series



KT Series



Test Conditions: RSM10%/ Temperature 44°C/ Cooling pH 4.6
1: Very low/ 2: Low/ 3: Mild or Medium/ 4: High/ 5: Very high

We take the time to gain your satisfaction

کارشناسان بخش R&D همگام با بخش فروش و براساس نیازهای مشتریان، به ارائه راهکارهای کاربردی مناسب برای نوآوری و ارتقاء کیفی و کمی محصولات به منظور رقابت در بازارهای داخلی و خارجی می پردازند.

تیم کارشناسان فنی این شرکت با ارائه اطلاعات لازم در باره استارتر کالچرها، شما را در انتخاب محصول مناسب یاری نموده، همچنین با برگزاری دوره های آموزشی، شما را در بهینه سازی فرمولاسیون مناسب پشتیبانی خواهند کرد.

اطلاعات منتشر شده در این کاتالوگ حاصل سالها تجربه و تحقیقات علمی معتبر می باشد. اما بهتر است به منظور دستیابی به بهترین نتیجه، محصولات ما را در بخش R&D خود تست نموده و بهترین فرمولاسیون را با توجه به نوع محصول و هدف خود انتخاب نمایید.

خدمات پس از فروش

* پشتیبانی علمی محصولات

* ارائه خدمات تکنیکی در زمینه چگونگی مصرف استارتر برای بهبود کیفیت محصول نهایی

* امکان طراحی استارتر جدید بر اساس نیاز کارخانه شما با همکاری واحد تحقیق و توسعه

THERMOZI

Freeze-dried Starter Culture



حس خوب تندرستی

“A Nice Sense of Health”

Myazi
مایا زیست فرآیند



کیلومتر ۱۵ اتوبان تهران-کرج، شهرک پژوهش
پژوهشگاه ملی مهندسی ژنتیک و زیست فناوری
کد پستی: ۱۴۹۷۷۱۶۳۱۶ | تلفن: ۰۲۱-۴۴۷۸۷۴۴۹
www.Mayazist.com