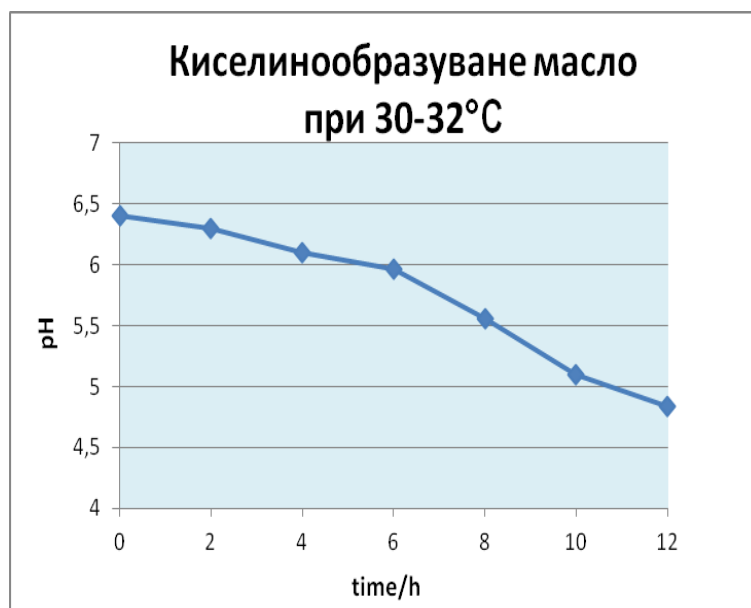
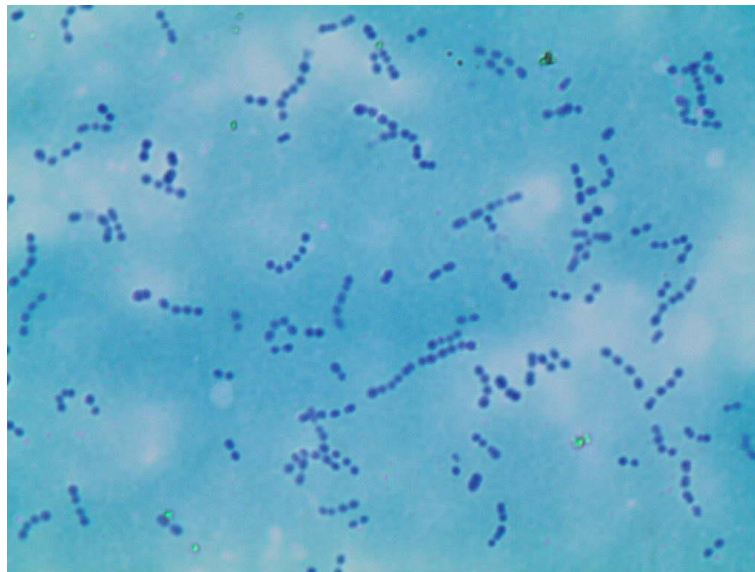


ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ
ЛИОФИЛИЗИРАНА ЗАКВАСКА ЗА МАСЛО

| | |
|--|--|
| Обща информация: | оригинална многощамова култура от различни мезофилни и термофилни млечнокисели бактерии за производство на масло |
| Състав: | <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> , <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> , <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , идентифицирани съгласно IDF стандарти |
| Предназначение: | за приготвяне на производствена закваска за директно приложение в производство |
| Приложение: | дезинфекцирайте пакетчето със спирт; отрежете пакетчето изсипете сухата култура в подготвената за ферментация суровина при спазване на хигиенните правила; разбърква се внимателно в продължение на 10-15 минути. |
| Опаковки: | пакетчета от многослойно алуминиево фолио за производствена закваска :50 L; 100 L; 150 L;250 L;500 L; 1000 L за директно приложение: 250 L; 500 L;1000 L;2000 L; 3000 L |
| Съхранение и срок на годност: | Съхранение при $t < 4^{\circ}\text{C}$ в суха атмосфера 18 месеца при -12°C |
| Млечнокисели бактерии брой/ г : | повече от $9,5 \times 10^9$ CFU/g |
| Микробиологични данни: | <i>Enterobacteriaceae</i> : да не се установяват в 1 g Плесени и дрожди да не се установяват в 1 g <i>Staphylococcus aureus</i> да не се установяват в 1 g <i>Salmonella</i> : да не се установяват в 25 g |

Микроскопска картина:



Качеството, физикохимични и микробиологични характеристики на културата са анализирани съгласно изискванията на Международната Федерация по Млекарство International Dairy Standard FIL- IDF 149: 2010; FIL – IDF 73 B: 1998; FIL – IDF 94 B: 1990; FIL – IDF 145A: 1997; FIL – IDF 93B: 1995 и стандартизирани фирмени лабораторни тестове на Фирма Лактина ООД Баня. Качеството на лиофилизираната култура съгласно разработените лабораторни тестове е определено при използване на сухо обезмаслено мляко и търговски проби хомогенизирано пълномаслено мляко и могат да ви служат за контрол. В практиката качеството на произведените кисело млечни продукти зависят от качеството на използваното мляко, приложена технология и съответно оборудване.

Фирма Лактина предлага консултации и техническо сътрудничество по приложение на лиофилизираните закваски.