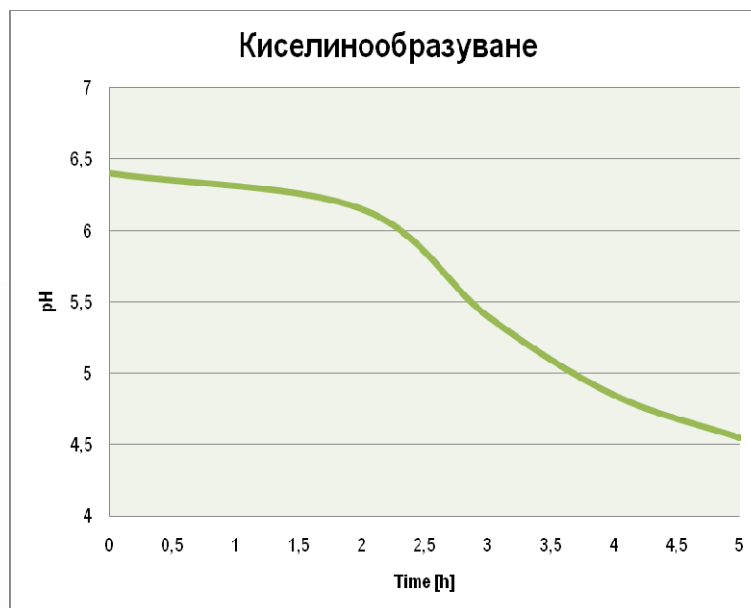


ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ
ЛИОФИЛИЗИРАНА ЗАКВАСКА ЗА БЪЛГАРСКО КИСЕЛО МЛЯКО

Обща информация:	оригинална култура за българско кисело мляко
Състав: <i>thermophilus</i> ,	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> и <i>Streptococcus</i> идентифицирани съгласно IDF стандарти
Приложение:	за приготвяне на производствена закваска за директно приложение в производство на кисело мляко, с разбит коагулум, млечнолисели продукти с плодове и други добавки
Приложение:	дезинфекцирайте пакетчето със спирт; отрежете пакетчето изсипете сухата култура в подготвеното за ферментация мляко при спазване на хигиенните правила; разбърква се внимателно заквасеното мляко 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:	18 months at -12°C
Млечнокисели бактерии брой/ г :	повече от $9,5 \times 10^9/g$
Микробиологични данни:	<i>Enterobacteriaceae</i> : да не се установяват в 1 g Плесени и дрожди : да не се установяват в 1 g Коаг.поз. <i>Staphylococci</i> да не се установяват в 1 g <i>Salmonella</i> : да не се установяват 25 g

Микроскопска картина:



Качеството и физикохимични и микробиологични характеристики на културата са анализирани съгласно изискванията на Международната Федерация по Млекарство International Dairy Standards IDF 146: 1991; IDF 149 A: 1997; 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 определено 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.