

Bactoferm B-2 SafePro

Informacja o produkcie Szczepionki mięsne

Opis produktu

Bactoferm™ B-2 zawiera wyselekcjonowany szczep *Lactobacillus sakei*. *Lac. Sakei* powstrzymuje wzrost zakażenia bakteriami patogennymi i gnilnymi takimi jak obecne w mięsie bakterie kwasu mlekowego i *Listeria monocytogenes*. *S. xylosus* zapewnia tworzenie i stabilizację barwy. Ma wpływ także na końcowe walory smakowe produktu. *L. sakei* rośnie w szerokim zakresie temperatur już od 2° C i jest odporna na mrożenie. Użycie ww. szczepionki gwarantuje bezpieczeństwo oraz niezmienną jakość sensoryczną produktu, podczas całego okresu przechowywania.

Ważne: Kultura nie fermentuje laktozy, użycie tego cukru ogranicza proces tworzenia się kwasu mlekowego.

Zastosowanie

B-2 jest szczególnie polecana jako dodatek konserwujący do surowych produktów mięsnych w celu przedłużenia trwałości. Produkty mięsne z dodatkiem tej kultury powinny być pakowane w „vacum” lub atmosferze modyfikowanej (MAP).

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe 25 g na 200 kg masy mięsnej, GIN 501116

Przechowywanie

W zamkniętych opakowaniach jednostkowych szczepionka powinna być przechowywana w temperaturze poniżej - 17° C. W ww. warunkach termin przydatności do użycia wynosi 18 miesięcy. W temperaturze + 5° C termin przydatności do użycia wynosi 6 tygodni.

Dozowanie

1 saszetka zawierająca 25 g na 200 kg masy mięsnej.

Sposób użycia

Zawartość torebki dodać bezpośrednio do masy mięsnej razem z dodatkami w formie sypkiej.

Temperatura fermentacji - zalecana 2-25° C.

Procedury przechowywania powinny być dostosowane do produkowanego wyrobu oraz wyposażenia zakładu.

Dane techniczne

Symbol	B-2
Skład mikrobiologiczny	<i>Lactobacillus sakei</i>
Temperatura wzrostu optymalna/maksimum/minimum	25°C/40°C /2°C
Tolerancja soli	10% w roztworze wodnym
Charakterystyka	Względny tlenowiec Wytwarza L(+) kwas mlekowy
Cukry fermentowalne glukoza (dextroza) fruktoza maltoza laktoza sacharoza skrobia	+ + - - + -
Nośnik	Glukoza (dekstroza)
Wygląd	Liofilizowany biały proszek z brązowymi cząstkami
Opakowanie	Liofilizowana kultura pakowana jest w torebki z nie przepuszczającej powietrza i wody folii aluminiowej. Standardowe opakowania przeznaczone są na 200 kg mięsa. Opakowania zbiorcze zawierają 50 torebek.

Pomoc technologiczna