

Bactoferm B-FM SafePro

Informacja o produkcie Szczepionki mięsne

Opis produktu

Bactoferm™ B-FM zawiera kombinację szczepów *Lactobacillus sakei* i *Staphylococcus xyloso*. Kultura jest rekomendowana jako dodatek konserwujący do surowych kielbas i innych półproduktów mięsnych w celu przedłużenia trwałości.

Lac. Sakei powstrzymuje wzrost zakażenia bakteriami patogennymi i gnilnymi takimi jak obecne w mięsie bakterie kwasu mlekowego i *Listeria monocytogenes*. *S. xyloso* 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 odporny na mrożenie. Użycie ww. szczepionki gwarantuje bezpieczeństwo oraz niezmienną jakość sensoryczną produktu, podczas całego okresu przechowywania.

Zastosowanie

B-FM jest szczególnie polecane do produkcji kielbas surowych, peklowanych, hamburgerów oraz innych produktów mięsnych, surowych. Produkty mięsne z dodatkiem tej kultury powinny być pakowane w „vacuum” lub atmosferze modyfikowanej (MAP).
Ważne: Użycie w procesie produkcyjnym wędlin laktozy ogranicza proces tworzenia się kwasu mlekowego.

Opakowanie

Pudełka kartonowe zawierające 50 sztuk opakowań jednostkowych, po 25 g każde, na 100 kg mięsa GIN 615379
na 200 kg mięsa GIN 501101

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 100 lub 200 kg masy mięsnej, zgodnie z oznakowaniem na opakowaniu.

Sposób użycia

Zawartość torebki dodać bezpośrednio do masy razem z dodatkami w formie sypkiej.
Temperatura fermentacji - zalecana 25° C.
Procedury fermentacji oraz klimatyzacja pomieszczeń powinny być dostosowane do produkowanego wyrobu oraz wyposażenia zakładu.

B-FM.doc/Mar 2005/1:2

Dystrybucja Chr. Hansen Poland 05-152 Czosnów, Cząstków Maz, ul. Gdańska 4. tel 22 7850205, fax 22 7850530

The information contained herein is to the best of our knowledge true and correct and presented in good faith. It may be subject to change without further notice. To the best of our knowledge this product does not infringe Intellectual Property Rights of any third party. This information is offered solely for your consideration and verification. Copyright© 2004 Chr. Hansen A/S. All rights reserved.

Dane techniczne

Symbol	B-FM	
Skład mikrobiologiczny	<i>Staphylococcus xylosus</i>	<i>Lactobacillus sakei</i>
Temperatura wzrostu optymalna/maksimum/minimum	30°C/40°C/10°C	25°C/40°C /2°C
Tolerancja soli	15% w roztworze wodnym	10% w roztworze wodnym
Charakterystyka	Względny beztlenowiec, wytwarza katalazę, redukuje azotany, właściwości lipolityczne i proteolityczne.	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 100 i 200 kg mięsa. Opakowania zbiorcze zawierają 50 torebek.	

Pomoc technologiczna

B-FM.doc/Mar 2005/2:2

Dystrybucja Chr. Hansen Poland 05-152 Czosnów, Częstków Maz, ul. Gdańska 4. tel 22 7850205, fax 22 7850530

The information contained herein is to our knowledge true and correct, and presented in good faith. However, no warranty, guarantee or freedom from patent infringement is implied or inferred. This information is offered solely for your consideration and verification, and may not be duplicated or used in any other form without Chr. Hansen's prior written consent.