

Opis produktu	Bactoferm™ B-SF-43 SafePro jest kulturą do biokonserwacji gotowanych lub konserwowanych produktów mięsnych. Kultura ta zawiera heterofermentatywny szczep <i>Leuconostoc carnosum</i> 4010, w formie liofilizowanej. <i>Leuconostoc carnosum</i> 4010 hamuje rozwój bakterii kwasu mlekowego oraz <i>Listeria monocytogenes</i> , za pomocą produkowanych bakteriocyn. <i>Leuconostoc carnosum</i> rośnie w temperaturze 2-30°C i jest odporny na zamrażanie.
Zastosowanie	Szczepionkę stosuje się do biokonserwacji produktów mięsnych pakowanych w „vacuum” lub w atmosferze gazów modyfikowanych (MAP). Szczepionka działa szczególnie aktywnie w produktach, które zawierają mniej niż 1 % cukrów fermentowanych lub w produktach z dodatkiem laktozy zamiast glukozy i sacharozy. Dzięki B-SF-43 produkty charakteryzują się bezpieczeństwem oraz wysoką jakością organoleptyczną podczas przechowywania.
Opakowanie	Pudełka kartonowe zawierające 50 sztuk opakowań jednostkowych, po 25 g każde, na 100 kg mięsa. GIN 666597
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 kg masy mięsnej.
Sposób użycia	Bactoferm B-SF-43 może być stosowana do produktów plasterkowanych z całych mięśni oraz do kielbas i produktów robionych na bazie emulsji. Zaleca się wtedy dawkowanie za pomocą zanurzenia, spryskania lub natrysku na powierzchnię wyrobu po procesie parzenia. Do wędlin surowych, wędzonych lub nie wędzonych kultura B-SF-43 może być dodawana bezpośrednio do farszu podczas procesu produkcji razem ze wszystkimi suchymi składnikami receptury. Do mięsa surowego kulturę B-SF-43 dodaje się razem z solanką nastrzykową lub przy produkcji mięsa drobnego lub mielonego podczas procesu mieszania po rozpuszczeniu w niewielkiej ilości wody.

Dane techniczne

Symbol	B-SF-43
Skład mikrobiologiczny	<i>Leuconostoc carnosum</i>
Temperatura wzrostu optymalna/maksimum/minimum	20°C/30°C/2°C
Tolerancja soli	5% w roztworze wodnym. Jest odporna na wysokie stężenia soli w roztworze wodnym.
Charakterystyka	Wytwarza D(-) kwas mlekowy Wytwarza bakteriocyny
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 kg mięsa. Opakowania zbiorcze zawierają 50 torebek.

Pomoc technologiczna

B-SF-43.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.