

Opis produktu	<p>Bactoferm™ C-P-77 jest kulturą używaną do produkcji wszystkich peklowanych produktów mięsnych, na które przeznaczono surowiec o normalnym pH. Bactoferm™ C-P-77 zawiera pojedynczy starannie wyselekcjonowany szczep <i>Staphylococcus carnosus</i>, który charakteryzuje się bardzo wysoką tolerancją na sól. Działa w niskim zakresie temperatur od 2⁰C.</p> <p>Korzyścią płynącą z użycia Bactoferm™ C-P-77 jest zdecydowana poprawa trwałości i intensywności barwy oraz wzbogacenie produktu w czysty aromat peklowniczy.</p> <p>Kultura chroni produkt przed jęłczeniem oraz zmniejsza pozostałość azotanów i azotynów. Szczep ten nie produkuje kwasu mlekowego i nie powoduje zmian pH w produkcie.</p>
Zastosowanie	<p>Kulturę dodaje się do mięsa podczas przygotowywania surowców do peklowania na mokro lub na sucho, również może być dodana do solanki nastrzykowej.</p>
Opakowanie	<p>Pudełka kartonowe zawierające 50 sztuk opakowań jednostkowych, po 25 g każde, na 100 kg mięsa. GIN 502608</p>
Przechowywanie	<p>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.</p>
Dozowanie	<p>1 saszetka zawierająca 25 g na 100 kg masy mięsnej.</p> <p>Dawkowanie do mięsa: zawartość torebki należy dodać bezpośrednio do soli peklującej lub solanki. Solankę z kulturą należy stosować natychmiast po sporządzeniu. Solankę należy zużyć w ciągu jednego dnia roboczego.</p>
Sposób użycia	<p>Temperatura produkcji: w celu zapewnienia odpowiednich warunków do rozwoju kultury i uzyskania jej pełnej aktywności proces peklowania powinno się prowadzić w temperaturze około 6⁰C. Po zakończeniu procesu peklowania, w celu zachowania aktywności kultury dalszy proces produkcji przy wyrobach surowych fermentowanych należy prowadzić w temperaturze nie wyższej niż 30⁰C. Przy produkcji wyrobów parzonych proces parzenia dezaktywuje kulturę i dlatego należy zapewnić minimalny czas działania kultury 6 - 8 godzin do momentu obróbki termicznej.</p>

Dane techniczne

Symbol	C-P-77
Skład mikrobiologiczny	<i>Staphylococcus carnosus</i>
Temperatura wzrostu optymalna/maksimum/minimum	30°C/44°C/10°C
Tolerancja soli	20% w roztworze wodnym
Charakterystyka	Względny beztlenowiec, wytwarza katalazę, redukuje azotany, właściwości lipolityczne i proteolityczne.
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