

Bactoferm C-P-77S

Informacja o produkcie Szczepionki mięsne

Opis produktu	<p>Bactoferm™ C-P-77S jest kulturą, zaprojektowaną do produkcji wszystkich peklowanych produktów mięsnych.</p> <p>Bactoferm™ C-P-77S zawiera kombinację starannie wyselekcjonowanych szczepów <i>Staphylococcus carnosus</i> i <i>Lactobacillus pentosus</i>. Obydwie te bakterie charakteryzują się wysoką tolerancją na sól.</p> <p>Korzyścią płynącą z użycia Bactoferm™ C-P-77S jest zdecydowana poprawa trwałości i intensywności barwy oraz wzbogacenie produktu w czysty aromat peklowniczy. Produkowany przez kulturę w niewielkich ilościach kwas mlekowy ujednolica pH w mięśniach, co minimalizuje negatywny efekt spowodowany dobozem niewłaściwego surowca. Jednocześnie zastosowanie kultury pozwala na przedłużenie okresu przechowywania mięs w peklowni oraz chroni produkt przed jętczeniem.</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. Szczególnie przydatna jest w przypadku zastosowania do mięs o podwyższonym pH lub do partii mięsa wykazującej różny stopień zakwaszenia.</p>
Opakowanie	<p>Pudełka kartonowe zawierające 50 sztuk opakowań jednostkowych, po 25 g każde, na 100 kg mięsa. GIN 502614</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 6°C. Po zakończeniu procesu peklowania, w celu zachowania aktywności kultury dalszy proces produkcji przy wyrobach surowych fermentowanych należy prowadzić w temperaturze nie wyższej niż 30°C. 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-77S	
Skład mikrobiologiczny	<i>Staphylococcus carnosus</i>	<i>Lactobacillus pentosus</i>
Temperatura wzrostu optymalna/maksimum/minimum	30°C/44°C/10°C	30°C/41°C /15°C
Tolerancja soli	20% w roztworze wodnym	9% w roztworze wodnym
Charakterystyka	Względny beztlenowiec, wytwarza katalazę, redukuje azotany, właściwości lipolityczne i proteolityczne.	Względny tlenowiec Wytwarza DL(+)(-) 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 kg mięsa. Opakowania zbiorcze zawierają 50 torebek.	

Pomoc technologiczna