

Opis produktu	Bactoferm™ F-RM-52 to szczepionka mięsna do produkcji kielbas szybko-fermentowanych, o krótkim czasie produkcji. F-RM-52 jest szczepionka mieszaną, zawierającą <i>Lactobacillus sakei</i> i <i>Staphylococcus carnosus</i> w formie liofilizowanej. <i>Lactobacillus sakei</i> zapewnia szybki proces zakwaszania. <i>Staphylococcus carnosus</i> nadaje produktowi bardzo silną i stabilną barwę oraz charakterystyczny, łagodny aromat.
Zastosowanie	Szczepionkę stosuje się do produkcji wszystkich kielbas fermentowanych gdzie oczekiwany jest krótki czas produkcji. Szczepionka zapewnia właściwą fermentację nawet w niskich temperaturach. Końcowe pH może być regulowane w zależności od ilości cukrów fermentowanych, dodanych do masy mięsnej.
Opakowanie	Pudełka kartonowe zawierające 50 sztuk opakowań jednostkowych, po 25 g każde, na 100 kg mięsa. GIN 502597
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	Zawartość torebki dodać do farszu mięsnego. Temperatura fermentacji - zalecana 22-32° C, przez co najmniej 24 godzin. Procedury fermentacji oraz klimatyzacja pomieszczeń powinny być dostosowane do produkowanego wyrobu oraz wyposażenia zakładu. Ważne: Szczepionka nie fermentuje sacharozy, dlatego zaleca się użycie glukozy lub dekstrozy jako źródła węglowodanów do fermentacji.

Dane techniczne

Symbol	f-RM-52	
Skład mikrobiologiczny	<i>Staphylococcus carnosus</i>	<i>Lactobacillus sakei</i>
Temperatura wzrostu optymalna/maksimum/minimum	30°C/45°C/10°C	30°C/44°C /10°C
Tolerancja soli	16% w roztworze wodnym	9% 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 kg mięsa. Opakowania zbiorcze zawierają 50 torebek.	

Pomoc technologiczna

F-RM-52.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.