

Bactoferm T-SPX

Informacja o produkcji Szczepionki mięsne

| | |
|-----------------------|--|
| Opis produktu | <p>Szczepionka mięsna w formie liofilizowanej do produkcji tradycyjnych kiełbas fermentowanych. Charakteryzuje się lekkim zakwaszeniem.</p> <p>T-SPX jest szczepionką mieszaną zawierającą <i>Staphylococcus xylosum</i> i <i>Pediococcus pentosaceus</i> w formie liofilizowanej. Wysoka koncentracja <i>Pediococcus pentosaceus</i> zapewnia szybkie rozpoczęcie procesu zakwaszania i uzyskanie wystarczającego spadku pH. <i>Staphylococcus xylosum</i> nadaje produktowi bardzo silną i stabilną barwę oraz charakterystyczny aromat.</p> |
| Zastosowanie | <p>T-SPX jest szczególnie polecane do produkcji kiełbas z łagodną, aromatyczną nutą, charakterystyczną dla kiełbas południowo-europejskich. Kultura ta jest także polecana do kiełbas suszonych powietrzem z pleśnią na powierzchni. Może być też stosowana do innych wędlin wędzonych, suszonych.</p> |
| Opakowanie | <p>Pudełka kartonowe zawierające 50 sztuk opakowań jednostkowych, po 25 g każde, na 100 kg mięsa. GIN 501095</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>Pudełka kartonowe zawierające 50 sztuk opakowań jednostkowych, po 25 g każde, na 100 kg mięsa.</p> <p>Dawkowanie do mięsa: zawartość torebki należy dodać bezpośrednio do misy kutra razem z przyprawami, cukrem i innymi dodatkami.</p> |
| Sposób użycia | <p>Zawartość torebki dodać bezpośrednio do kutra we wczesnej fazie procesu, razem z dodatkami w formie sypkiej.</p> <p>Temperatura fermentacji - zalecana 20-24° C, przez co najmniej 48 godzin.</p> <p>Procedury fermentacji oraz klimatyzacja pomieszczeń powinny być dostosowane do produkowanego wyrobu oraz wyposażenia zakładu.</p> |

T-SPX.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 | | |
| Skład mikrobiologiczny | Staphylococcus xylosus | Pediococcus pentosaceus |
| Temperatura wzrostu optymalna/maksimum/minimum | 30°C/40°C/10°C | 35°C/48°C /15°C |
| Tolerancja soli | 15% w roztworze wodnym | 7% 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 przepuszczającą powietrza i wody folii aluminiowej. Standardowe opakowania przeznaczone są na 100 kg mięsa. Opakowania zbiorcze zawierają 50 torebek. | |

Pomoc technologiczna

Temperatura fermentacji:: w celu zapewnienia optymalnych warunków fermentacji należy utrzymywać temperaturę minimum 20°C, przez co najmniej 48 godzin. Procedury fermentacji oraz klimatyzacja pomieszczeń powinny być dostosowane do produkowanego wyrobu oraz wyposażenia zakładu.

T-SPX.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.