

Opis produktu	Bactoferm™ F-RM-7 jest kulturą szybko-fermentującą do kielbas o krótkim cyklu produkcyjnym. Kultura ta jest mieszaniną wyselekcjonowanych szczepów <i>Lactobacillus sakei</i> , <i>Staphylococcus xylosum</i> i <i>Staphylococcus carnosus</i> w formie liofilizowanej. <i>Lactobacillus sakei</i> zapewnia szybki proces zakwaszania, natomiast kombinacja <i>Staphylococcus xylosum</i> i <i>Staphylococcus carnosus</i> kształtują korzystny, łagodny aromat oraz stabilną barwę gotowego produktu.
Zastosowanie	Szczepionkę stosuje się do produkcji kielbas szybko-fermentowanych, o krótkim cyklu produkcyjnym. Kultura F-RM-7 zapewnia stabilny proces fermentacji nawet przy obniżonej temperaturze. Końcowa wartość pH może być regulowana przez odpowiedni dodatek cukrów fermentujących.
Opakowanie	Pudełka kartonowe zawierające 50 sztuk opakowań jednostkowych, po 25 g każde, na 100 kg mięsa. GIN 502583
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. Dawkowanie do mięsa: zawartość torebki należy dodać bezpośrednio do masy mięsnej (kutra) razem z przyprawami, cukrem i innymi dodatkami.
Sposób użycia	Zawartość torebki dodać do mięsa. 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 źródło węglowodanów w mięsie.

Dane techniczne

Symbol	F-RM-7		
Skład mikrobiologiczny	<i>Staphylococcus carnosus</i>	<i>Staphylococcus xylosus</i>	<i>Lactobacillus sakei</i>
Temperatura wzrostu optymalna/maksimum/minimum	30°C/45°C/10°C	30°C/41°C/17°C	30°C/44°C /10°C
Tolerancja soli	16% w roztworze wodnym	17% w roztworze wodnym	9% w roztworze wodnym
Charakterystyka	Względny beztlenowiec, wytwarza katalazę, redukuje azotany, właściwości lipolityczne i proteolityczne.	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-7.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.