

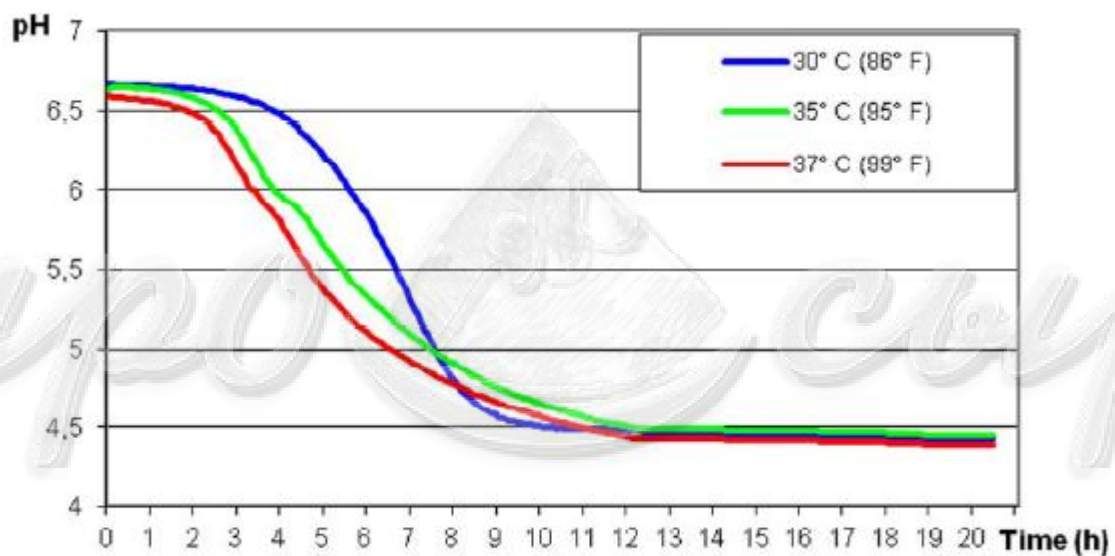
Информация о продукте Лиофилизированные культуры

«ЛАКТОФЕРМ» МУЕ

Описание	<p>Мезофильно-термофильная гетероферментативная (ароматобразующая) культура прямого внесения в перерабатываемое молоко.</p> <p>Бакконцентрат с активностью 1×10^{11} до 2×10^{11} бактериальных клеток в 1 грамме.</p> <p>Серия культур МУЕ фирмы «Биокем» включает фагорезистентные мезофильные и фагорезистентные термофильные штаммы для длительного использования.</p> <p>Бактериальный состав культур: <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i>, <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i>, <i>Lactococcus lactis subsp. Lactis biovar diacetylactis</i>, <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i>, <i>Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris</i> обладают фаговой резистентностью.</p>
Применение	<p>Данная культура используется в производстве сметаны, сметанного продукта, простокваши.</p>
Упаковка	<p>Пакетики из трехслойной пленки: 5ед-10ед-20ед-50ед-100ед 1 ед.на 100л молока</p>
Срок хранения	<p>При температуре +5°C – 6 месяцев При температуре -18°C – 24 месяца</p>
Инструкция по применению	<p>Перед применением обработайте верх пакета спиртом, отрежьте стерильными ножницами край пакета и внесите содержимое в пастеризованное молоко при медленном перемешивании.</p> <p>Продолжительность перемешивания 15-20 минут для равномерного распределения культуры.</p>
Испытание активности	<p>Используемая питательная среда: молоко восстановленное – 10% сух. в-ва. При термической обработке 110°C в течение 30 минут. Доведение до рН 6.6</p>
Температура внесения	<p>32-35 С оптимально (пределы 32-42 С)</p>
Выдержка	<p>8-9 часов</p>

Доза внесения культуры и температура инкубирования может меняться согласно технологическим схемам производства молочного продукта.

Lactoferm MYE Direct Vat Inoculation (DVI)



- Используемая питательная среда: восстановленное молоко, 10% сух.в-в, Выдерживаемое в течение 30 минут при температуре 110°C