

Информация о продукте Лиофилизированные культуры

«ЛАКТОФЕРМ» LP

Описание	Защитная культура прямого внесения в перерабатываемое молоко. Бакконцентрат с активностью не менее 1×10^{10} бактериальных клеток в 1 грамме. Серия культур «ЛАКТОФЕРМ» LP фирмы «Биокем» включает фагорезистентные штаммы для длительного использования. Бактериальный состав культур: <i>Lactobacillus Plantarum</i> обладает фаговой резистентностью.
Применение	Данная культура используется главным образом в производстве творога и сыров для предотвращения развития дрожжей, плесеней, БГКП, маслянокислых бактерий; для продления срока годности (для созревающих сыров), творога.
Упаковка	Пакетики из трехслойной пленки: 5ед-10ед-20ед-50ед-100ед 1 ед.на 100л молока
Срок хранения	При температуре +5°C –6 месяцев При температуре -18°C – 24 месяца
Инструкция по применению	Перед применением обработайте верх пакета спиртом, отрежьте стерильными ножницами край пакета и внесите содержимое в пастеризованное молоко при медленном перемешивании. Продолжительность перемешивания 15-20 минут для равномерного распределения культуры.
Испытание активности	Используемая питательная среда: молоко восстановленное – 10% сух. в-ва. При термической обработке 110°C в течение 30 минут. Доведение до pH 6.6
Температура	15-55°C

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

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