

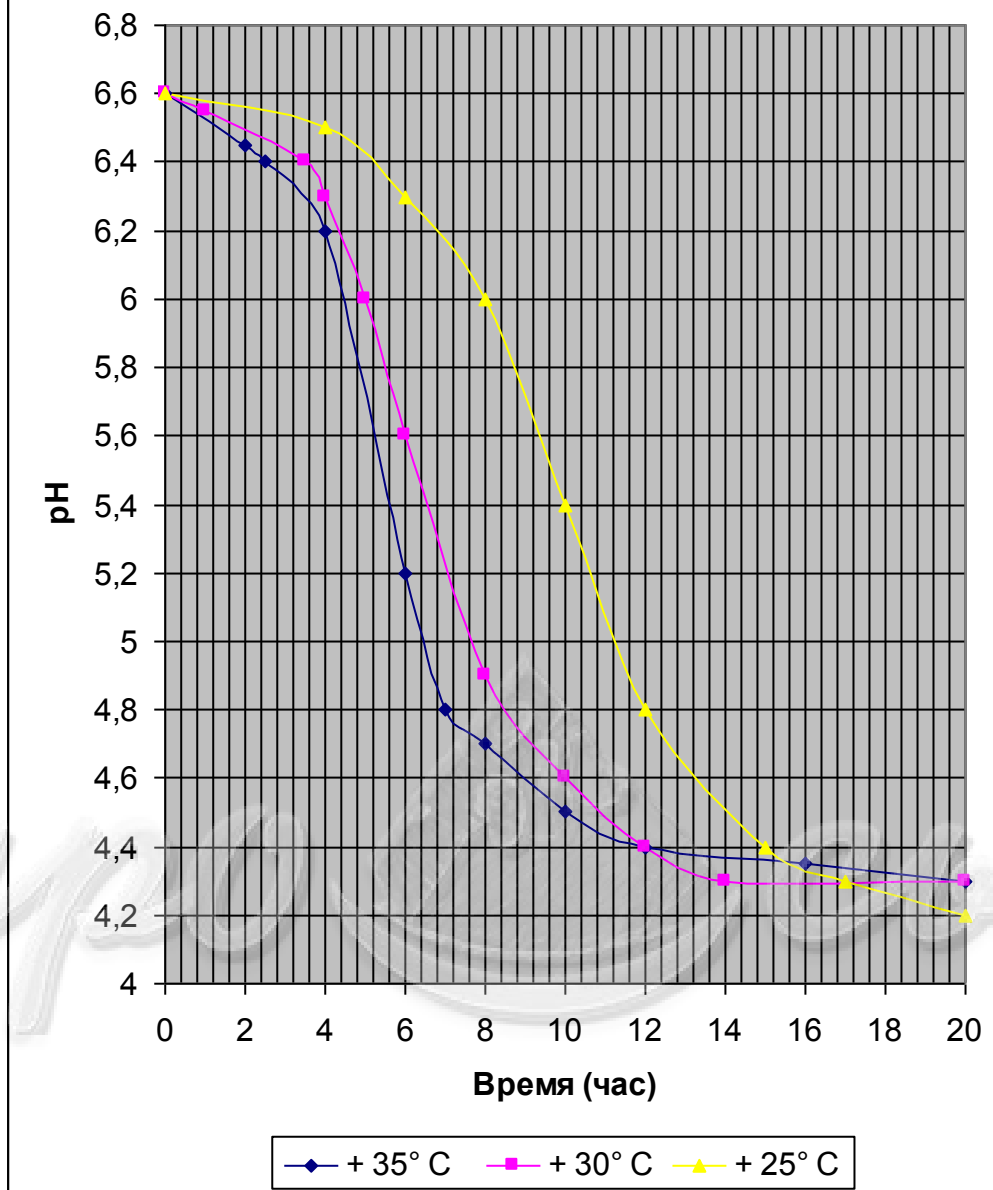
Информация о продукте Лиофилизированные культуры

«ЛАКТОФЕРМ» MSO

Описание	Мезофильная гомоферментативная культура прямого внесения. Бакконцентрат с активностью 1×10^{11} до 2×10^{11} бактериальных клеток в 1 грамме. Серия культур MSO фирмы «Биокем» включает фагорезистентные мезофильные штаммы для длительного использования. Бактериальный состав культур <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> , <i>Lactococcus lactis subsp cremoris</i> обладают фаговой резистентностью и не газообразующие (без выделения CO ₂)
Применение	Данная культура используется в производстве сыров, таких как Чеддер, Фета, Эддам, Гауда, домашнего сыра, творога и сметаны (возможное использование в комбинации с другими культурами)
Упаковка	Пакетики из трехслойной пленки: 5ед-10ед-20ед-25ед-50ед 1 ед. на 100л молока
Срок хранения	При температуре +5°C – 12 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 внесения	30-32 °C
Выдержка	10-12 часов

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

Кривая сквашивания MSO



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