

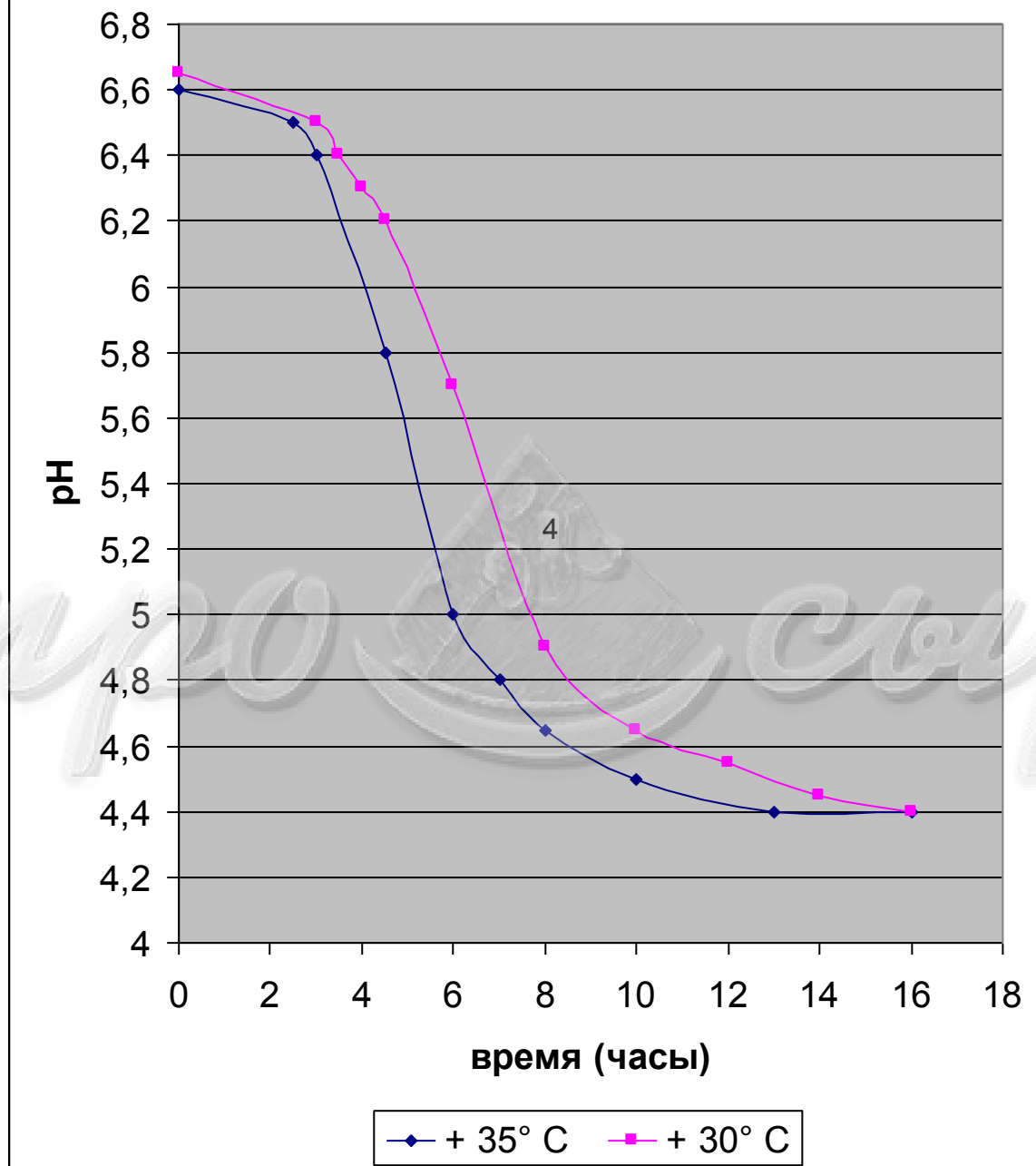
Информация о продукте Лиофилизированные культуры

«ЛАКТОФЕРМ» MSY

Описание	<p>Мезофильная гетероферментативная (ароматобразующая) культура прямого внесения в перерабатываемое молоко. Бакконцентрат с активностью 1×10^{11} до 2×10^{11} бактериальных клеток в 1 грамме.</p> <p>Серия культур MSY фирмы «Биокем» включает фагорезистентные мезофильные штаммы для длительного использования.</p> <p>Бактериальный состав культур:</p> <ul style="list-style-type: none">- Lactococcus Lactis subsp. Lactis- Lactococcus Lactis subsp. Cremoris- Lactococcus lactis subsp. Lactis biovar Diacetylactis- Streptococcus Salivarius subsp. Thermophilus <p>обладают фаговой резистентностью.</p>
Применение	<p>Данная культура используется в производстве сыров, с низкой температурой второго нагревания Голландской группы, сыра «домашний», термизированного творога, творога, кисломолочных продуктов, сметаны.</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. 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 pH 6.6</p>
Температура внесения	33-35°C (тв.и кисломол.)
Выдержка	6-8 часов(тв.и кисломол)

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

Кривая сквашивания MSY



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