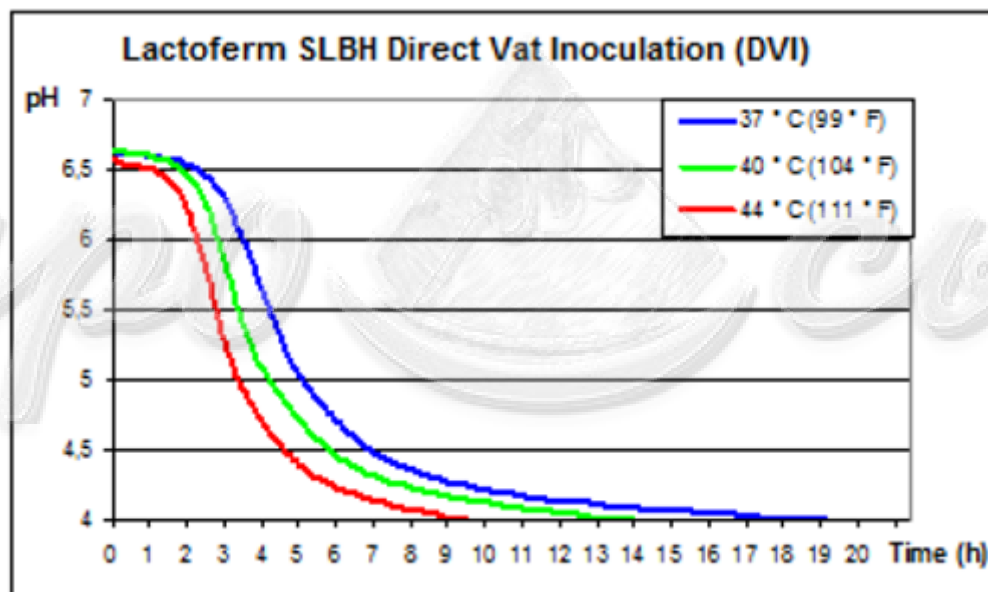


Информация о продукте Лиофилизированные культуры

«ЛАКТОФЕРМ» SLBH

Описание	Термофильная молочнокислая культура прямого внесения. Бакконцентрат с активностью не менее 1×10^{10} бактериальных клеток в 1 грамме. Серия культур Lactoferm SLBH фирмы «Биокем» включает фагорезистентные термофильные штаммы для длительного использования. Бактериальный состав культур: <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbruekii subsp. bulgaricus</i> <i>Lactobacillus helveticus</i> обладает фаговой резистентностью
Применение	Данная культура используется для производства сыра «Качиокавалло», сыра Моцарелла, Моцарелла для пиццы, «Латерия», Азиаго, Качотта и полутвердых сыров.
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	40(±2) °C
Выдержка	6 - 7 часов (творог)

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