

OK 701 Spezifikation

Oberflächenkultur

Beschreibung

Flüssige Kultur für den Aufbau einer Oberflächenflora auf Käse.

Zusammensetzung

Flüssiges Nährmedium mit Milchbestandteilen; Schaumverhüter (alkoxylierter Fettsäureester auf vegetabiler Basis)

Geotrichum candidum

≥ 10⁵ KbE/ml

[Nachweis auf SC-Agar; 30°C; aerob; 5 Tage Bebrütungszeit]

Einsatzgebiet

Kultur für den Aufbau einer Oberflächenflora auf dem Käse. Einsetzbar für Weichkäse oder geschmierte Käse (wird der Schmierelösung zugegeben; *Geotrichum* trocknet die Schmiere ab und verhindert oder vermindert die Klebrigkeit. Eine ausgewogene Pflege der Schmiere führt zu einem leichten, weissen Film auf der Oberfläche; „Milchsimmelrasen“). Die Kultur OK 701 kann auch zur Herstellung von Schimmelkäse eingesetzt werden. Die Kultur wird dann der Milch beigegeben oder mit physiologischer Salzlösung (0.9% NaCl) verdünnt über die frischen Käselaike versprüht. Wir empfehlen, diese Art des Einsatzes der Kultur mit einem Berater abzusprechen.

Bemerkungen

Die in OK 701 enthaltene Hefe *Geotrichum candidum* (früher als "Milchsimmel" bezeichnet) bildet ein feines, schimmelartiges Mycel auf der Käsoberfläche und trägt vor allem bei Käse mit hohem Wassergehalt durch Proteolyse und schwache Lipolyse zur Aromabildung des Käses bei (fruchtig-hefige Aromen).

Anwendung

Medium: Salzwasser max. 5% NaCl, Schmierelösung

Beimpfung: 1-2 ‰

Siehe: *Infoblatt Oberflächenkulturen*

Verpackung

80 ml Kunststoff-Flasche
250 ml Kunststoff-Flasche
1000 ml Kunststoff-Flasche
Vor Gebrauch schütteln.

Erscheinungsbild

Bräunliche Flüssigkeit mit Bodensatz, fruchtig-hefiger Geruch.

Haltbarkeit

Eine normale Vermehrungsfähigkeit bleibt nach dem ungekühlten Versand über Nacht erfahrungsgemäss bis zum angegebenen Haltbarkeitsdatum erhalten. Voraussetzung ist, dass die Kultur nach Erhalt sofort kühl (max. +5°C) sowie lichtgeschützt aufbewahrt wird. Agroscope übernimmt keine Haftung für Aktivitätsverluste, die während des Versandes entstehen.

Zertifizierung

Aktuelle Zertifikate: siehe www.liebefeld-kulturen.ch, Rubrik "Downloads".

**Lebensmittel-
sicherheit**

Die Kultur entspricht den generellen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit gemäss Schweizerischem Lebensmittelgesetz (SR 817.0) bzw. VO (EG) Nr. 178/2002.

**Mikrobiologische
Spezifikation**

| Keimart | Wert | Methode |
|-------------------------------|------------|-------------|
| Enterobacteriaceen | < 1 KbE/mL | auf Anfrage |
| Enterokokken | < 1 KbE/mL | auf Anfrage |
| Koagulase pos. Staphylokokken | < 1 KbE/mL | auf Anfrage |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | n.n./25 g | auf Anfrage |
| <i>Salmonella</i> spp. | n.n./25 g | auf Anfrage |

Allergene

Enthält Milch (Deklaration gemäss LIV, SR 817.022.16; keine weiteren deklarationspflichtigen Allergene enthalten).

GVO & Bio

Die Kultur enthält keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO). Für die Herstellung werden keine Rohstoffe mit GVO-Kennzeichnung verwendet (gemäss VO (EG) Nr. 1829/2003 bzw. VO (EG) Nr. 1830/2003). Die Kultur kann für Produkte verwendet werden, die gemäss CH-Bio-Verordnung (SR 910.18), EU-Bio-Verordnung VO (EG) 834/2007 bzw. nach BIO SUISSE (Knospe) zertifiziert sind. Zusicherungserklärungen zur Einhaltung des Gentechnik-Verbots gemäss CH-Bio-VO und EU-Bio-VO sind unter www.liebefeld-kulturen.ch bzw. auf Anfrage erhältlich.

Hinweis

Die in dieser Spezifikation aufgeführten Werte stammen aus standardisierten Laboruntersuchungen und dienen der Orientierung des Anwenders. Unter Praxisbedingungen sind je nach Produkt und Verfahren unter Umständen abweichende Ergebnisse möglich. Ausserdem können aufgrund laufender Optimierung der Technologie und des Produkts Änderungen der Standardwerte resultieren.

**Hersteller
(Bestellungen,
Service &
Beratung)**

Agroscope
Schwarzenburgstrasse 161
3003 Bern

Telefon 058 463 82 68
Mobil 079 549 65 29
service@liebefeld-kulturen.ch
www.liebefeld-kulturen.ch

Alternativkulturen und Beratung auf Anfrage

Verkauf

Liebefeld Kulturen AG

info@liebefeld-kulturen.ch
www.liebefeld-kulturen.ch