

Prop 01

Spezifikation

Propionsäurebakterienkultur

Beschreibung

Flüssige Kultur, bestehend aus einem definierten Gemisch von 4 Propionsäurebakterien-Stämmen.

Zusammensetzung

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

Propionibacterium freudenreichii

≥ 10⁸ KbE/ml

[Nachweis auf Peptonschotte-Agar, 30°C, anaerob, 7 Tage bebrütet]

Einsatzgebiet

Für die Herstellung von Emmentaler und anderem Grosslockkäse (Direktzugabe in die Kessimilch oder Lablösung).

Bemerkungen

Die Kultur zeigt eine relativ intensive Vergärung von Milchsäure zu Essigsäure, Propionsäure und Kohlendioxyd und verwertet ausserdem die bei der Reifung in die Tiefe gebildete Asparaginsäure zu Essigsäure, Bernsteinsäure, CO₂ und Ammoniak. Im Käse äussert sich PROP 01 in tendenziell höheren Werten an flüchtigen Fettsäuren und Propionsäure und in einer etwas intensiveren Lochbildung (im Vergleich zu Prop 96). Besonders geeignet für die Herstellung von Emmentaler "italienischen Typs" (tendenziell grosse, "gezogene" Löcher).
Empfohlene Gärraumtemperatur: 21 - 23°C (Optimum bei Emmentaler Käse)
Kontrollen (Anteile flüchtiger Fettsäuren im 3 Monate alten Emmentaler):
- ohne Zusatz einer FH MSB-Kultur: 1 Teil Essig- und 2 Teile Propionsäure
- mit Zusatz einer FH MSB-Kultur: 1 Teil Essig- und 1 Teil Propionsäure

Anwendung

Direktzugabe zur Kessimilch.

Beimpfung: min. 3 Tropfen/1000 l Milch

Verpackung

Braunes Kunststoff-Fläschli mit mind. 80 mL Inhalt, mit Dosierpipette (Markierung bei 0.5 und 1.0 mL). Vor Gebrauch schütteln.

Erscheinungsbild

Gelblich-bräunliche, trübe Flüssigkeit (mit Bodensatz) mit frisch-säuerlichem Propionsäuregeruch.

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 SUISS (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 bei Säuerungsstörungen auf Anfrage

Verkauf

Liebefeld Kulturen AG

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