



Terméklap
IOTA RACLETTE 1 Kultúrák
(Préselt, nem főzött sajtokhoz, Raclette típusú)

Leírás:

A laktikus termofil és mezofil starter kultúrák keveréke, valamint érlelési kultúrák fagyasztva szárított formában, kifejezetten Raclette típusú, deklaktózolt préselt sajtokhoz.

Ez a kultúra lágyítja a sajt állagát és komplex ízvilágot biztosít a magas proteolitikus és aromaképző aktivitásnak köszönhetően, amit Lactobacillusi és Micrococcus törzsek produkálnak.

Nem tartalmaz vörösűző kultúrát, ezért ajánlott az úgynevezett Sigma 96 SP kiegészítés, mely élesztőgombákat és Brevibacterium linens kultúrát is tartalmaz.

A Micrococcus törzsek segítenek megelőzni a keserű ízek kialakulását és támogatják a felszíni szín kialakulását.

A kialakított kultúrák baktériofágok elleni rezisztenciát is biztosítanak, rotációs használatuk ajánlott.

Összetétel:

Streptococcus thermophilus

Lactobacillus bulgaricus és Lb. helveticus

Lactococcus lactis, Lc. cremoris, Lc. diacetylactis

Leuconostoc mesenteroides cremoris

Staphylococcus xylosus

Használat:

1 tubus DL1 oltáshoz: 100 liter pasztörözött tej vagy 200 liter nyers tej

1 tubus DL3.5 oltáshoz: 350 liter pasztörözött tej vagy 700 liter nyers tej

A kultúrát 28-35°C közötti hőmérsékleten adagoljuk, 30-60 perc érlelés után történjen az oltás az egyenletes eloszlás érdekében.

Tárolás:

+4°C-on 3 hónapig

-18°C-on 2 évig

A gyártási tétel és lejárata a tubusokra van nyomtatva.

Részletek a *Micrococcus* törzsekről:

A *Staphylococcus* baktériumcsaládhoz tartozó nemzetség, amely a természetben széles körben elterjedt és általában nem jelent emberi egészségügyi kockázatot.

Bizonyos fajok, például *S. xylosus* és *S. carnosus* lényeges összetevői a fermentált élelmiszerek mikroflórájának (pl. szalámik, nyers tejből készült sajtok).

27 fajból csak 3 patogén emberre vagy állatra nézve: *S. aureus*, *S. intermedius*, *S. hyicus*.

Patogén és nem patogén *Staphylococcus* fajok megkülönböztetése:

Patogén fajok koaguláz-típusú enzimeket termelnek (pl. *S. aureus*) melyek a vérplazma alvadását okozzák.

S. xylosus nem termel koagulázt és más toxikus enzimeket, nem okoz fertőzést.

A baktériumok különbségei mikroszkopikus és biokémiai vizsgálatokkal is kimutathatók.

Patogén és nem patogén *Staphylococcus* fajok:

Az ismert 27 faj közül csak három tehető felelőssé emberi vagy állati fertőzésekért: *S. aureus*, *S. intermedius*, *S. hyicus*.

Elkülönítésük a koaguláz enzim jelenlétével történik:

Patogén fajok koaguláz pozitívak (kiválasztanak egy vérplazma alvadást okozó enzimet).

S. xylosus koaguláz negatív, nem okoz fertőzést.

Koaguláz enzim és egyéb jellemzők:

Jellemző	<i>S. aureus</i>	<i>S. xylosus</i>
Növekedés Baird Parker táptalajon	Igen	Igen
Fekete telepek kálium-tellurittal	Igen	Igen
Lecitináz (Baird-Parker+tojássárgája)	Igen	Nem
Növekedés 44°C-on	Igen	Csökkenő
Szabad koaguláz enzim	Igen	Nem
Clumping faktor (agglutináció)	Igen	Nem
Novobiocin érzékenység	Érzékeny	Rezisztens
Protein A (latex agglutináció)	Igen	Nem
Fibrinogén receptor	Igen	Nem
B-galaktozidáz (ONPG teszt)	Nem	Igen
Hemolizin jelenlét (ELISA)	Igen	Nem
Enterotoxin jelenlét (ELISA)	Igen	Nem