



## MŰSZAKI ADATLAP

### SIGMA 93

Ref.: 005 KCC

#### LEÍRÁS

Fagyasztva szárított felszíni kultúrák tej közvetlen beoltásához.

#### ÖSSZETÉTEL

Élesztőgombákból (debaryomyces) és penicillium candidum spóráiból álló érési kultúra

(camemberti) és geotrichum candidum.

#### JELLEMZŐK

Penicillium és Geotrichum törzsek specifikus kombinációja a camembert sajthoz hasonló, vékony, fehér héjú és közepes proteolízisű virágos héjak fejlesztéséhez. A szelektált Geotrichum egy penészszerű, meglehetősen fehér törzs, jó sótűrővel. Proteolitikus aktivitása gyenge, de elősegíti az ízfejlődést és a felület savtalanítását. A Geotrichum nagyon gyorsan kolonizálja a sajtok felületét, és elősegíti a Penicillium növekedését. Hatása fokozható Debaryomyces élesztőgombák hozzáadásával. A Geotrichum gyors növekedése segít a nyálka és a kékpenész fejlődésének szabályozásában. A szelektált Penicillium camemberti egy gyorsan növekvő törzs, közepes proteolízissel és lipolízissel. A Penicillium normális esetben magas sűrűségét a Geotrichum aktivitása korlátozza. Ez a Penicillium különösen alkalmas a camembert sajtpapír alatti érlelésére és érlelésére.

#### CSOMAGOLÁS

1 tube permet d'ensemencer 250 à 500 litres de lait.

#### HASZNÁLAT

Adjon egy fél tubust a tejhez a közvetlen beoltáshoz, mielőtt beoltja.

Adjon egy fél tubust permetezőoldatként a sajtokra forgatás közben, vagy a formából való kivétel után. Keverjen össze egy fél tubust 400 ml steril, sótlan vízzel.

### MIKROBIOLÓGIAI KRITÉRIUMOK

<b>Kólibaktériumok</b>	< 10 germes / mL < 10 germes / mL
<b>Staphylococcus aureus</b>	< 10 germes / mL < 10 germes / mL
<b>Escherichia coli</b>	Abs / 25 mL
<b>Szalmonella</b>	Abs / 25 mL
<b>Listeria</b>	Abs / 25 mL

### TÁROLÁS

+4°C-on 3 hónapig, -18°C-on pedig 2 évig eltartható. A minőségmegőrzési időt lásd a tubuson.

### TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

#### a/ A geotrichum fejlődését hátráltató tényezők

- \* A formázó- vagy szárítóhelyiség túl jól szellőző.
- \* A formázó- vagy szárítóhelyiség túl hideg.
- \* Túl sok só.
- \* A sózás rossz időben, túl korán vagy túl későn történt.

#### b/ A geotrichum fejlődését elősegítő tényezők

- \* Párás gyártó- és szárítóhelyiség.
- \* Meleg gyártó- és szárítóhelyiség (24°C a 20°C helyett).
- \* Zárt légkör.
- \* Alacsony sótartalmú sajt.