



MŰSZAKI ADATLAP

Lambda indítókultúrák joghurtokhoz és sajtokhoz

Lambda 3-tól Lambda 17-ig

DEFINÍCIÓ:

Ezek liofilizált tejsavbaktérium-kultúrák sajtokhoz és joghurtokhoz.

Ezeket a kultúrákat szelektálták, koncentrálták és liofilizálták a gyártótartály közvetlen beoltására.

Streptococcus thermophilus (St) és Lactobacillus bulgaricus (Lb) törzsek keverékei.

Ezek a kultúrák termofilek, savanyítóak, és texturáló és aromás tulajdonságaik a törzstől függően változnak.

ÖSSZETÉTEL:

Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus, segédanyag: maltodextrin

HASZNÁLAT:

Optimális növekedési hőmérséklet: 42°C, minimum 24°C, maximum 47°C.

Figyelem: 47°C felett a kultúrák elkezdenek elpusztulni.

Lágy és préselt sajtok előállításához:

1 db DL 1 cső 200 l nyers tej vagy 100 l pasztőrözött tej beoltásához

1 db DL 3,5 cső 700 l nyers tej vagy 350 l pasztőrözött tej beoltásához

Oltási hőmérséklet lágy és préselt sajtok előállításához: 28-38°C. Adja a meleg tejhez legalább 30-40 perccel az oltás előtt.

Joghurt előállításához:

1 db DL 1 cső 20 l pasztőrözött tej beoltásához.

1 db DL 3,5 cső 150-180 l pasztőrözött tej beoltásához.

Oltási hőmérséklet joghurt előállításához: 42-43°C.

Tenyésztési idő: dermedt joghurt esetén körülbelül 4 óra 30 és 6 óra közötti inkubáció 42°C-on, kevert joghurt esetén körülbelül 5 óra és 7 óra közötti inkubáció 42°C-on.

Sajtokhoz és joghurtokhoz készült specifikus törzsek

Lambda 3	002LCC	002LCD	50% font / 50% tészta	Lágy sajt, kék sajt.	Erősen aromás, gőzölt joghurt, juhtejhez vagy tehéntejhez.
Lambda 4	002LDC	002LDD			
Lambda 5/2	002LEC	002LED	20% font / 80% rúd	Lágy sajt, préselt sajt, kék sajt.	Erősen aromás, gőzölt joghurt, juhtejhez vagy tehéntejhez.
Lambda 5/3	002LEG	002LEH			

Hagyományos joghurttörzsek

Lambda 6	002LFC	002LFD			
Lambda 7	002LGC	002LGD			
Lambda 8	002LHC	002LHD	20% font / 80% rúd	Pâte pressée. 14 / 5 000 Préselt paszta.	Aromás gőzölt joghurt tehén- és juhtejhez.
Lambda 9	002LJC	002LJD			
Lambda 9/2	002LKC	002LKD			

Lágy, párolt vagy kevert joghurtokhoz való törzsek

Lambda 13	002LSC	002LSD			Gyors kovász lágy joghurthoz, párolt, kevert és iható joghurthoz.
			10% font / 90% szög		
Lambda 14	002LTA	002LTB			Gyorsan kötő SCOPY lágy joghurtokhoz, gőzölt, kevert és iható joghurtokhoz. pH-érték 4,30 6 óra alatt

Texturáló törzsek kevert joghurtokhoz, kecsketejes joghurtokhoz ajánlott

Lambda 10	002LPC	002LPD			Nagyon enyhe, tehéntejből készült, kevert joghurt, Ivójoghurt.
Lambda 12	002LQC	002LQD			Nagyon enyhe, kevert joghurt tehéntejjel, kemény joghurt kecsketejjel.
Lambda 15	002LUA	002LUB	10% font / 90% szög		Nagyon enyhe, kevert joghurt tehéntejjel, kemény joghurt kecsketejjel.
Lambda 16	002LVA	002LVB			Nagyon enyhe,

					kevert joghurt tehéntejjel, kemény joghurt kecsketejjel.
Lambda 17	002LWA	002LWB			Nagyon enyhe, kevert joghurt tehéntejjel, kemény joghurt kecsketejjel.

Joghurt indítókeverék kiválasztására vonatkozó ajánlások:

Lambda 3: morzsalékos, hagyományos és savas joghurthoz, amely jellemző a bolgár stílusú joghurtokra, juhtejhez ajánlott.

Lambda 4, 5/2 és 5/3: hasonlóak a Lambda 3-hoz, gyorsabb törzsek kissé eltérő ízzel és állaggal. Különösen ajánlott juhtejhez.

Lambda 6, 7, 8, 9, 9/2 és 11: aromás, közepesen texturáló törzsek tehén- és juhtejhez, közepes savasság, enyhe utósavanyítás.

Lambda 13 és 14: gyorsan texturáló törzsek alacsony utósavanyítással, nagyon enyhe joghurtízzel.

Sokoldalú törzsek tehéntejjel, vagy akár kecsketejjel készült kötött vagy kevert joghurtokhoz. Lambda 10: Magasan texturáló törzsek nagyon alacsony utósavanyítással, nagyon enyhe joghurtízt eredményeznek savasság nélkül. Ezek a törzsek alkalmasak tehéntejjel készült kevert és iható joghurtokhoz.

Lambda 12, 15, 16 és 17: Magas textúrájú törzsek nagyon alacsony utósavanyítással, amelyek nagyon enyhe joghurtízt eredményeznek savasság nélkül. Ezek a törzsek különösen alkalmasak kecsketejből készült, kötött joghurtokhoz.

Néhány tipp a joghurtkészítéshez:

Pasztőrözés után adjuk a starterkultúrát a 43-45°C-os tejhez, és óvatosan keverjük össze egy merőkanállal, ügyelve arra, hogy ne kerüljön levegő a tejbe (kerüljük a habverő használatát).

Tartsuk a hőmérsékletet 45°C-on 20-40 percig, mielőtt üvegekbe töltjük.

Tartsuk fenn a pontos ülepitési hőmérsékletet 42-43°C-on. Kóstold meg a joghurtokat 3, 10 és 20 nap után, hogy kiválaszd az ízlésednek legmegfelelőbb törzset, és megértsd a viselkedését az érlelési folyamat során a lejárat dátumig.

TÁROLÁS:

+4°C-on 3 hónapig, -18°C-on 2 évig tárolandó. A gyártási szám és a csomagolás utáni 2 éves minőségmegőrzési idő a tubuson található.