



## MŰSZAKI ADATLAP

### FD-DVS CHN-11

### Termékinformáció

#### DEFINÍCIÓ

Mezofil homofermentatív kultúra, O típus.

A Chr. Hansen pHage Control kultúrendszerre fágrezisztens, mezofil, definiált törzseket biztosít folyamatos DVS (közvetlen tartálykészlet) használatra. Ezek a kultúrák speciális *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* és *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* törzseket tartalmaznak, amelyeket fágrezisztenciájuk és a gyors tejsavtermelés képessége alapján szelektáltak, és nem termelnek CO<sub>2</sub>-t. A fagyasztva szárított pHage Control kultúrák kényelmes fagyasztva szárított formában vannak csomagolva. A CHN-11 kényelmes fagyasztva szárított formában van csomagolva.

#### ALKALMAZÁS

A kultúrát elsősorban zárt állagú sajtok, pl. cheddar, feta és túró előállításánál alkalmazzák. A kultúra más erjesztett tejtermékekben is alkalmazható, más tejsavas kultúrákkal kombinálva vagy anélkül.

#### ELÉRHETŐSÉG

A rendelkezésre álló liofilizált pH-érték szabályozó kultúrák közé tartozik az R-703, R-704, R-707 és R-708.

#### CSOMAGOLÁS

Leírás	Cikkszám 10X50U	Cikkszám 25X200U	Cikkszám 20X500U	Cikkszám 10X1000U
R-703	100095	100122	100156	
R-704	100096	100123	100157	100200
R-707	100097	100124	100158	100201
R-708	100098	100125	100159	

## TÁROLÁS ÉS ELTARTHATÓSÁG

A fagyasztva szárított tenyészeteket  $-18^{\circ}\text{C}$ -on ( $0^{\circ}\text{F}$ ) vagy az alatt kell tárolni. Ha a tenyészeteket  $-18^{\circ}\text{C}$ -on ( $0^{\circ}\text{F}$ ) vagy az alatt tárolják, az eltarthatóság legalább 24 hónap.  $+5^{\circ}\text{C}$ -on ( $41^{\circ}\text{F}$ ) az eltarthatóság legalább 6 hét.

## HASZNÁLAT

A kultúrákat közvetlenül felhasználás előtt vegye ki a fagyasztóból. **NE ENGEDJE FEL EZEKET A KULTÚRÁKAT.** Fertőtlenítse a tasak tetejét klórral. Nyissa ki a tasakot, és lassú keverés mellett öntse a liofilizált granulátumot közvetlenül a pasztőrözött termékbe.

Keverje a keveréket 10-15 percig, hogy a kultúra egyenletesen eloszoljon.

## ADAGOLÁS

A fagyasztva szárított DVS kultúrák ajánlott adagolása literben kifejezve:

<b>DVS beoltás százalékos aránya</b>	<b>A beoltandó tej mennyisége</b>			
--	-----------------------------------	--	--	--

	1,000 L	5,000 L	10,000 L	15,000 L
1000U/5000 L	200U	1000U	2000U	3000U
500U/5000 L	100U	500U	1000U	1500U
250U/5000 L	50U	250U	500U	750U

A fagyasztva szárított kultúrák ajánlott adagolása amerikai fontra vonatkoztatott egységekben:

<b>DVS beoltás százalékos aránya</b>	<b>A beoltandó tej mennyisége</b>			
	2,270 lbs	11,350 lbs	22,700 lbs	34,000 lbs
1000U/5000 L	200U	1000U	2000U	3000U
500U/5000 L	100U	500U	1000U	1500U
250U/5000 L	50U	250U	500U	750U

Fő szabályként 1000 egység liofilizált DVS kultúra 100 l aktív tömeges indítótenyészetnek felel meg. Az új alkalmazás előtt azonban kísérletileg kell meghatározni a konkrét felhasználási arányokat.

## Inkubációs hőmérséklet

Az ajánlott inkubációs hőmérséklet  $22-30^{\circ}\text{C}$  ( $95-113^{\circ}\text{F}$ ). További információkért kérjük, használja Chr. Hansen receptjeit.

## Kóser státusz

A CHN-11 kóser jóváhagyással rendelkezik (Circle K D) egész évben történő használatra, a pészah kivételével.

## MŰSZAKI ADATOK

### Íz- és gáztermelés

	R-703	R-704	R-707	R-708
Aroma	-	-	-	-
Gáz	Egyik sem	Egyik sem	Egyik sem	Egyik sem

### Sóérzékenység

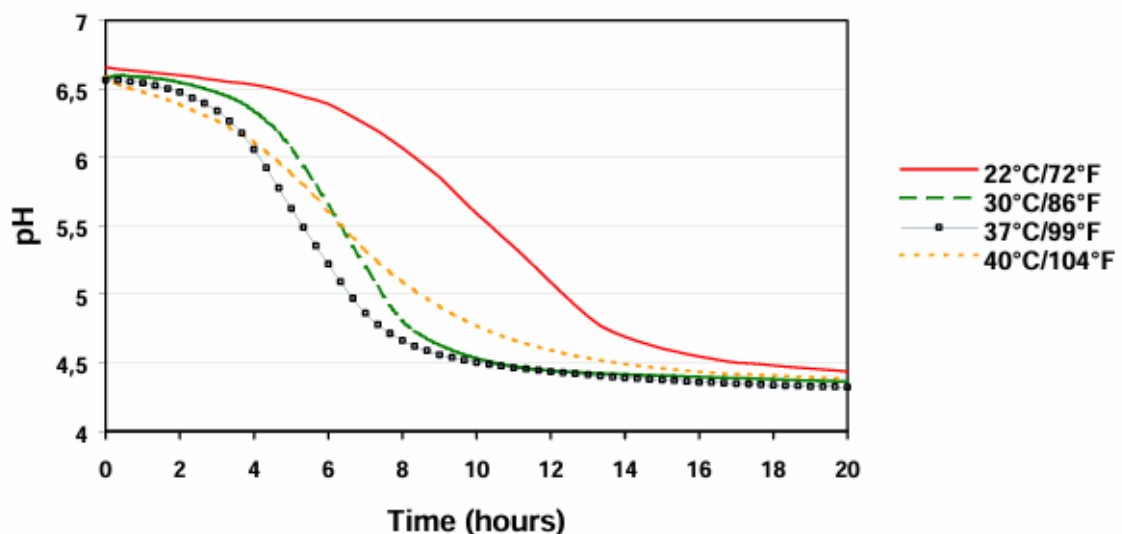
	R-703	R-704	R-707	R-708
50%-os gátlás	5.0% NaCl	5.5% NaCl	5.3% NaCl	5.7% NaCl
100 %-os gátlás	>6.0% NaCl	>6.0% NaCl	>5.8% NaCl	>6.0% NaCl

Fermentációs körülmények:

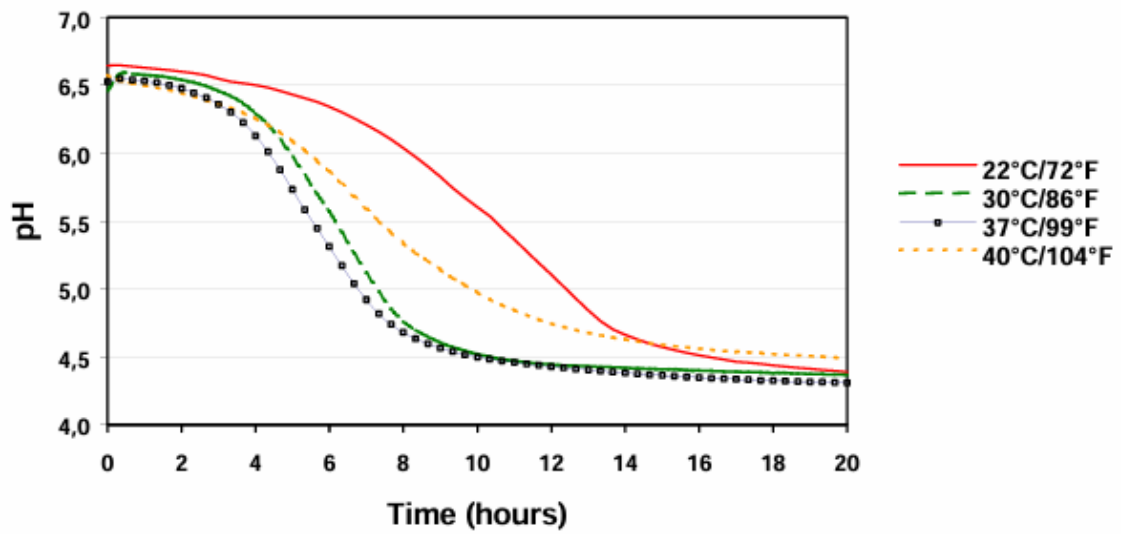
9,5%-os töménységű laboratóriumi tej: 140°C/8 mp - 100°C/30 perc

500U/5000 l oltás

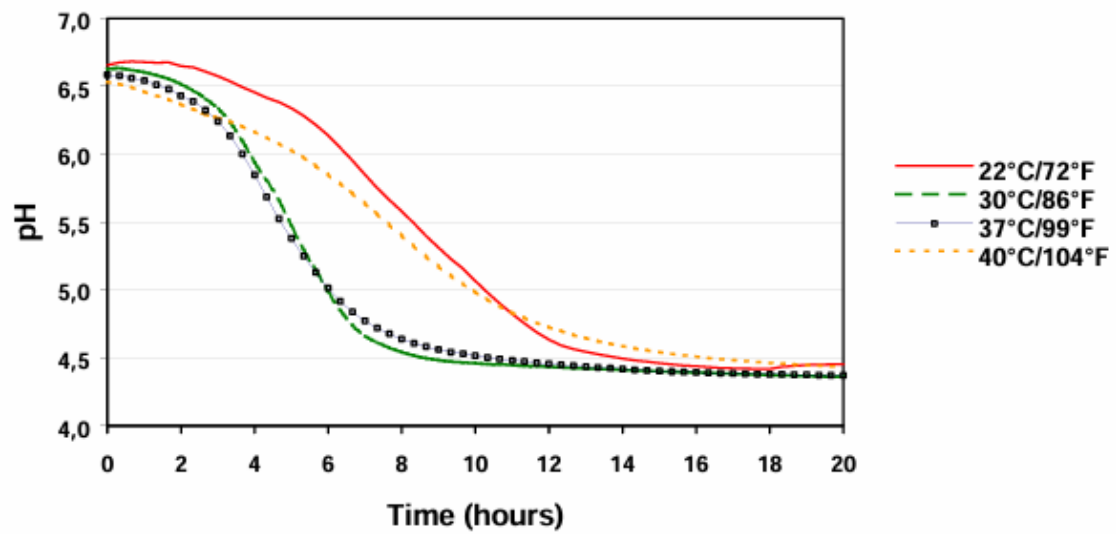
## FD-DVS R-703



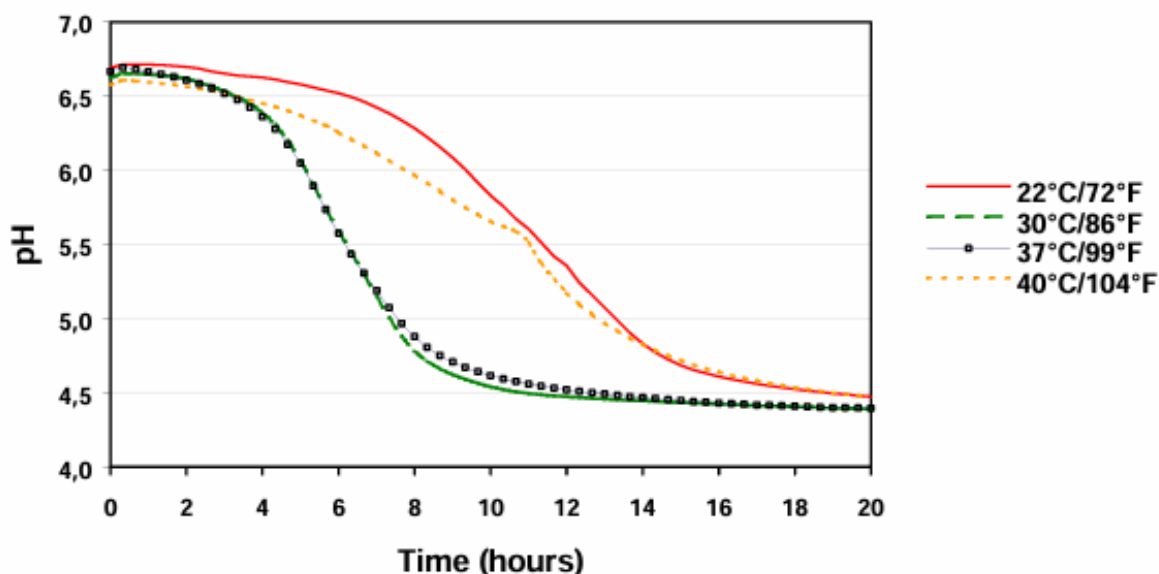
## FD-DVS R-704



## FD-DVS R-707



## FD-DVS R-708



Megjegyzés: Megjegyzendő, hogy ezeknek a görbéknek a pontossága relatív és kísérleti hibáknak van kitéve.

### Műszaki szolgálat

A Chr. Hansen világszerte elérhető létesítményei, valamint alkalmazás- és technológiai központunk személyzete készséggel áll rendelkezésére segítséggel és útmutatással.

### Hivatkozások

Referenciák és analitikai módszerek kérésre rendelkezésre állnak.

A jelen dokumentumban található információk tudomásunk szerint igazak és helyesek, és jóhiszeműen kerültek bemutatásra. Azonban semmilyen szavatosság, garancia vagy a szabadalmi jogsértéstől való mentesség nem áll fenn. Ezeket az információkat kizárólag az Ön megfontolására és ellenőrzésére kínáljuk.