



MŰSZAKI ADATLAP

IOTA Ca/1, IOTA Ca/2, IOTA Ca/3, IOTA Ca/4

CAMEMBERT számára

IOTA Ca/1 - DL1 : Ref. 002IIA - DL3,5 : Ref. 002IIB

IOTA Ca/2 - DL1 : Ref. 002IIC - DL3,5 : Ref. 002IID

IOTA Ca/3 - DL1 : Ref. 002IIE - DL3,5 : Ref. 002IIG

IOTA Ca/4 - DL1 : Ref. 002IIJ - DL3,5 : Ref. 002IIK

LEÍRÁS:

Fagyasztva szárított kultúra tej közvetlen vetéséhez.

DEFINÍCIÓ:

Tejsavas és liofilizált érlelőkultúrák keveréke camembert sajthoz. Ez a keverék nem tartalmaz penészgombákat (Penicillium vagy Geotrichum), azzal a céllal, hogy mindegyik egyedivé tegye a terméket. Kultúra rotáció: 4 Iota Ca törzs hasonló tulajdonságokkal rendelkezik, de nem azonos, így rendszeres forgatást tesznek lehetővé. Az elvárásainak leginkább megfelelő törzsek kiválasztásához fontos, hogy több tételt is figyelembe vegyen az eredmény elérése érdekében.

ÖSSZETÉTEL:

Lactococcus lactis + cremoris

Leuconostoc cremoris

Lactobacillus paracasei

Kluyveromyces lactis

Brevibacterium ágyas

Staphylococcus carnosus

Lactococcus diacetylactis

Streptococcus thermophilus

Hafnia alvei, 2472-es törzs

Candida valida
Corynebacterium flavescens
Segédanyag: maltodextrin

HASZNÁLAT:

DL1: 1 cső 100 liter pasztörözött tej vagy 200 liter nyerstej beoltásához. DL3,5: 1 cső 350 liter pasztörözött tej vagy 700 liter nyerstej beoltásához. Hagyja érlelődni 30°C-34°C-on körülbelül 1-45 órán át, a kívánt pH-értéktől függően.

TÁROLÁS:

2 hónap +4°C-on vagy 1 év -18°C-on.

Lásd a gyártási számot és a minőségmegőrzési időt a tubuson.

MIKROBIOLÓGIAI JELLEMZŐK:

Kritériumok	Specifikációk
Élesztők – Penészgombák	< 10 germs / ml
Összes coliform baktérium	< 10 germs / ml
Staphylococcus aureus	Abs / 25 ml
Szalmonella	Abs / 25 ml
Listeria	Abs / 25 ml

ALAKVÁLTOZÁSSAL KOMBINÁLVA:

Az IOTA Ca nem tartalmaz Penicilliumot és Geotrichumot. Típusos camembert előállításához a következő két törzs együttes alkalmazását javasoljuk:

Geotrichum: Sigma 52 vagy 53 folyékony törzs, egy tubus 1000 L-hez

Sigma 54 vagy 55 liofilizált formában, egy tubus 500 L-hez

Penicillium Candidum: Sigma 71 vagy 75, egy tubus 1000 L-hez

JAVASLATOK A MICROCOCCACEAE FELHASZNÁLÁSÁHOZ:

Staphylococcus nemzetség

A Staphylococcus egy baktériumnemzetség, amely a Micrococcaceae családba tartozik. A Staphylococcus nemzetség fajainak nagy többsége széles körben elterjedt a természetben, és nem jelent veszélyt az emberi egészségre.

Ezen fajok némelyike (különösen az *S. xylosus*, *S. carnosus*) az erjesztett termékek (pl. sózott termékek) flórájának is alapvető alkotóeleme. A Micrococcaceae-eket nagyon gyakran írják le a nyers tejből készült sajtok természetes flórájában (különösen a lágy mosott vagy virágos lágy sajtoknál).

A *Staphylococcus xylosus* a fő képviselő.

A 27 faj közül csak 3-at írnak le általában az emberi vagy állati fertőzések felelős ágenseként.

Ezek a fajok a következők:

- *Staphylococcus aureus*
- *Staphylococcus intermedius*
- *Staphylococcus hyicus*