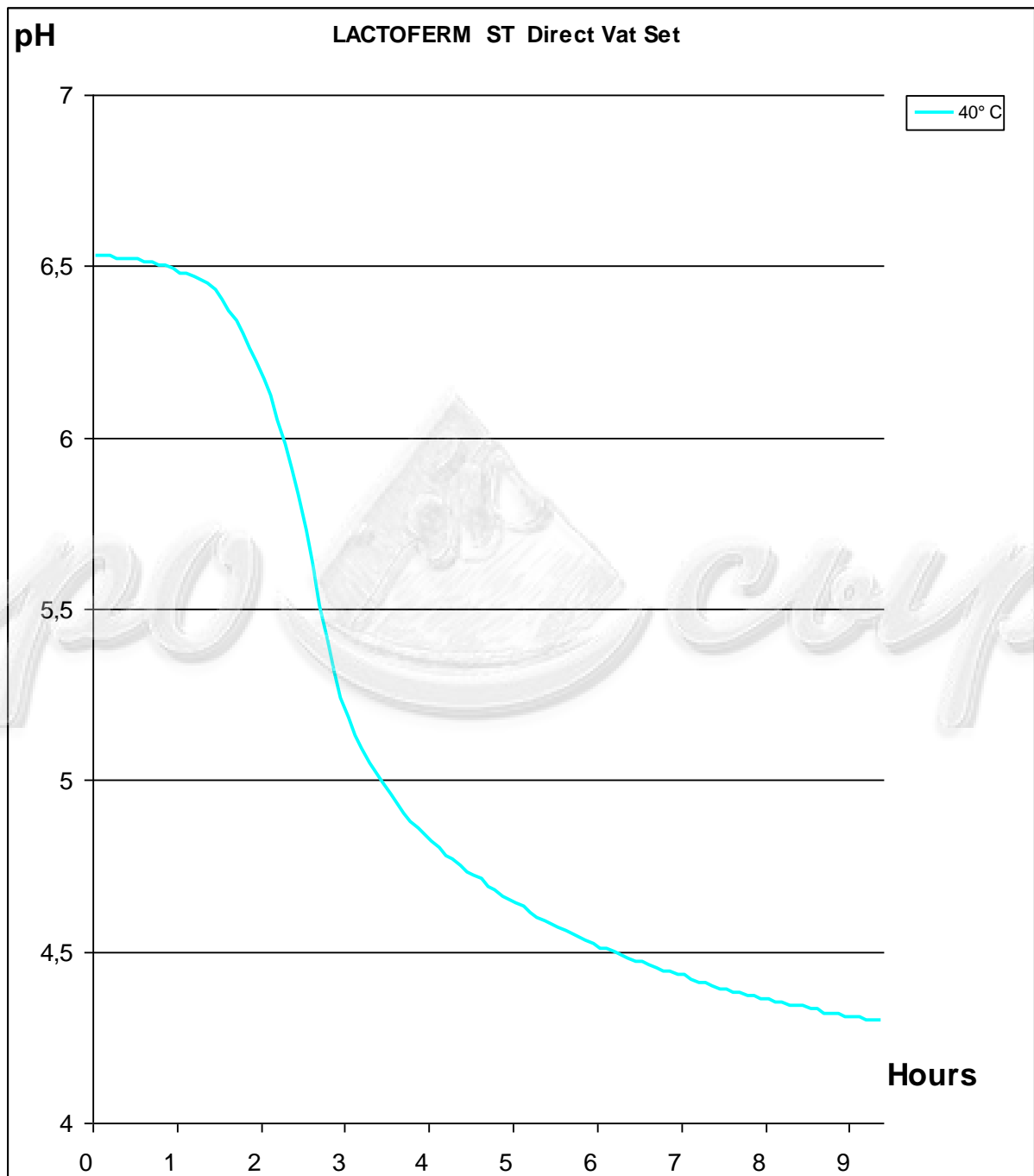


Информация о продукте Лиофилизированные культуры

«ЛАКТОФЕРМ» ST

Описание	Термофильная молочнокислая культура прямого внесения. Бакконцентрат с активностью не менее $1-2 \times 10^{11}$ бактериальных клеток в 1 грамме. Серия культур Lactoferm ST фирмы «Биокем» включает фагорезистентные термофильные штаммы для длительного использования. Бактериальный состав культур: <i>Streptococcus thermophiles</i> обладает фаговой резистентностью.
Применение	Данная культура используется в производстве традиционного творога, сыра Сулугуни, Моцарелла
Упаковка	Пакетики из трехслойной пленки: 5ед-10ед-20ед-50ед-100ед 1ед на 100 л молока
Срок хранения	При температуре +5°C – 6 месяцев При температуре -18°C – 24 месяца
Инструкция по применению	Перед применением обработайте верх пакета спиртом, отрежьте стерильными ножницами край пакета и внесите содержимое в пастеризованное молоко при медленном перемешивании. Продолжительность перемешивания 15-20 минут для равномерного распределения культуры.
Испытание активности	Используемая питательная среда: молоко восстановленное – 10% сух. в-ва. При термической обработке 110°C в течение 30 минут. Доведение до pH 6.6
Температура	40 - 42°C

Доза внесения культуры и температура инкубирования может меняться согласно технологическим схемам производства молочного продукта.



Используемая питательная среда: восстановленное молоко, 10% сух. в-в, выдерживаемое в течении 30 минут при температуре 110°C