

MOLD-600

Produktinformation

Version: 1 PI-EU-DE 07-03-2009

Sortiment

Das Bactoferm®Sortiment von Fleischkulturen enthält Starterkulturen für traditionell und schnell fermentierte Fleischprodukte. Es umfasst auch Kulturen zur Aroma- und Farbverstärkung sowie Schimmelkulturen für Oberflächenanwendungen.

Beschreibung

MOLD-600

Ist ein Schimmel für Rohwurst- und Rohschinkenprodukte, welcher eine weisse, leicht ins graue tendierende Erscheinung der Oberfläche von geschimmelten Rohwürsten erzeugt und ein stark betontes Pilzaroma ergibt.

Bei hoher relativer Luftfeuchte und optimaler Temperatur fördert MOLD 600 durch schnellen Wuchs eine dichte, kurze und sehr weisse Oberflächendeckung von sehr gleichmässigem Aussehen (wird häufig in Frankreich angetroffen).

Mold 600 ergibt eine traditionelle weisse Schimmelschicht, welche den Oberflächenbewuchs moderat bis gut unter Kontrolle hält und das Wachstum von unerwünschten Mikroorganismen wie Schimmelpilze, Hefen und Bakterien unterdrückt.

Taxonomie

Penicillium nalgiovense

MOLD-600

Produktinformation

Version: 1 PI-EU-DE 07-03-2009

CHR HANSEN

Anwendung

Verwendung

Während des Trocknungsprozesses hilft die Kultur effektiv das Auftreten von Trockenrändern zu vermeiden. Des Weiteren führt die Schimmelpilzkultur während des Reifeprozesses zu einem weniger sauren Geschmacksprofil, indem sie einen pH-Wertanstieg herbeiführt.

Dosierung

25 g Kultur je 10 l Wasser

Gebrauchsanleitung

Einen Beutel mit gefriergetrockneter Kultur in 1-2 Liter ca. 20 °C warmes Leitungswasser einmischen und 2 Stunden lang bei Raumtemperatur ruhen lassen. Die Suspension wird in 10 Litern Leitungswasser verdünnt und ist damit verwendungsbereit.

Der Schimmel wird nach dem Füll- und Akklimatisierungsprozess eingeeimpft. Dies geschieht durch Eintauchen, Besprühen oder Duschen. Die Sporensuspension sollte von Zeit zu Zeit umgerührt werden, um ein Absetzen der Sporen zu verhindern. Die Suspension sollte nur am Tage ihrer Zubereitung verwendet werden (Gefahr einer Hefen Kontamination).

Physikalische Eigenschaften

Farbe:	Cremefarben-weiß bis bräunlich
Form:	Pulver, gemahlen
Löslichkeit:	Wasserlösliche Suspension

Verpackung

Materialnummer:	Gebindegröße	Gebindeart
698518	50X25 G	Alubeutel in Box

Lagerbedingungen

Temperatur:	< -17 °C / < 1 °F.
Bedingungen:	Trocken

MOLD-600

Produktinformation

Version: 1 PI-EU-DE 07-03-2009

CHR HANSEN

Haltbarkeit

Gefriergetrocknete Kulturen mindestens 18 Monate bei empfohlenen Lagerungsbedingungen.

Gelagert bei +5 °C mindestens sechs Wochen haltbar.

Technische Daten

Physiologische Daten

Kulturzusammensetzung	<i>Penicillium nalgiovense</i>
Anwendungstemperatur	20-24°C (68-75°F) etwa 72 Stunden lang
Relative Luftfeuchtigkeit	Zu Beginn der Fermentationsperiode höher als 93 % bei mittlerer Luftbewegung
Eigenschaften	Aerob Lipolytisch Proteolytisch

Das Produkt hat die Toxizitätstests gemäß den neuesten Verfahren, durchgeführt an der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach, Deutschland, bestanden.

Analysemethoden

Referenzen und Analysemethoden sind auf Anfrage erhältlich.

Gesetzliche Vorgaben

Kulturen von Chr. Hansen entsprechen den allgemeinen Anforderungen bezüglich Nahrungsmittelsicherheit gemäß Verordnung 178/2002/EG. Die Mikroorganismen sind allgemein als sicher anerkannt und können in Nahrungsmitteln verwendet werden. Dennoch empfehlen wir, für spezielle Anwendungen die nationale Gesetzgebung zu Rate zu ziehen.

Das Produkt ist zu Verwendung mit Nahrungsmitteln vorgesehen.

Food Safety

Falls dieses Produkt in anderen Anwendungen als oben angegeben verwendet wird, ist keine Garantie gegeben oder abzuleiten. Falls Sie dieses Produkt in anderen Anwendungen einsetzen möchten, kontaktieren sie bitte Technologen der Fa. Chr. Hansen zur Hilfestellung.

Inhaltsstoffe

Siehe Etikett auf dem Behälter.

MOLD-600

Produktinformation

Version: 1 PI-EU-DE 07-03-2009

CHR HANSEN

Kennzeichnung	Vorgeschlagene Kennzeichnung als "Reifungskultur". Die Gesetzgebung kann hier jedoch variieren, darum bitte die nationale Gesetzgebung zu Rate ziehen.
Markenzeichen	Auch wenn die in diesem Text erscheinenden Warenzeichen mit einem ® gekennzeichnet sind, sind sie möglicherweise in Ihrem Land nicht eingetragen. Warenzeichen sind Eigentum von Chr. Hansen oder werden in Lizenz genutzt.
Technischer Service	Sollten Sie weitere Informationen benötigen, stehen Ihnen die Chr. Hansen Applikations- und Entwicklungsabteilungen und deren Personal zur Verfügung.