

Spezifikationen – Säuerungskulturen
 (Einsatz: Hartkäse, Bergkäse, länger gereifte Schnittkäse)

Mischkultur D1

Spezies: Sc.thermophilus, Lb. delbrückii ssp. lactis,
 Lb.helveticus
mikroskopisches Bild: 50-70 % Kokken , dominierend Diploform

Jede Kulturencharge wird vor Auslieferung auf folgende Parameter kontrolliert:

- a) Keimdichte bzw. Keimbesatz:**
Spezifikation: > 10⁸ kbE/ml bei Kokken und Stäbchen
- b) Kontaminanten :**
 Fremdkeime (DEV-Agar) in **1 ml** nicht nachweisbar
 coliforme Keime (VRB-Agar; LST) in **1 ml** nicht nachweisbar
 Hefen und Schimmel (YGC-Agar) in **1 ml** nicht nachweisbar

Anzucht Magermilch bzw. rekonstituierter MM (11-12%-ig);auch Vollmilch ist möglich. Bei Anzucht in Medium oder Molke bzw. Mediumzusatz (1-2%) sich besseres Stäbchenwachstum. Erhitzung: mind. 30 min./90°C (auch bei UHT-Milch)

Betriebskultur: Animpfung: D1 Mutterkultur 1%-ig einimpfen
 Bebrütungszeit: ca. 8-10h/38°C >>> **pH:** pH 4,15-4,25

Dosage-Käseeremilch: Käseproduktion: 0,1%-0,2%-ig, Zugabe bei Milcheinlauf-

Haltbarkeit gefrorene Kulturen bei -20° bis -30°C lagern; Haltbarkeit : 14 Tage, nach > 3 Wochen: nur noch 10% der Stäbchen aktiv!

Empfehlung: vor allem bei Bergkäse ist es günstig, eine 2. Kultur (D3 mit LB.casei) zu verwenden – so ist es möglich, gezielt die Säuerung, den Geschmack und die Haltbarkeit zu beeinflussen

Hergatz, im April 2013

Dr. Josef Hüfner



MIH - DR.HÜFNER ♦ Bahnhofstr.1 ♦ 88145 Hergatz . 08385-921696 . info@mih-huefner.de