



- Verkehrsfähigkeitszertifikate
- Schadfalldanalysen
- Hygienemonitoring
- Stellungnahmen/Gutachten

MILCHWIRTSCHAFTLICHES INSTITUT DR.HÜFNER

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

Streptokokkus thermophilus

Spezies: Sc.thermophilus

mikroskopisches Bild: 100% Streptokokken , 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 (UHT) ist möglich.

Betriebskultur: Animpfung: 1%-ig einimpfen
Bebrütungszeit: ca. 8-10h/38°C >>> **pH:** pH 4,50 +/-0,10

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

Haltbarkeit gefrorene Kulturen bei -20° bis -30°C lagern; Haltbarkeit : 4 Wochen

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/Sept.2017


Dr. Josef Hüfner

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



MILCHWIRTSCHAFTLICHES INSTITUT DR.HÜFNER