

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

Mischkultur D3 (wahlweise mit Lb.casei ssp.)

Spezies: Sc.thermophilus, Laktob. delbrückii ssp. lactis.
 <0,1% Laktob.helveticus + 1% Laktob.casei ssp.

mikroskopisches Bild: 40-50 % Kokken , dominierend Diploform, 60%
 Stäbchen (mittellang, kräftig)

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. Günstig ist der Zusatz von Medium oder Molke (50%) – dies fördert das Stäbchenwachstum. Erhitzung: mind. 30 min./90°C (auch bei UHT-Milch)

Betriebskultur: Animpfung:D3 jeweils: 1%-ig einimpfen. D3 Säuerungskeime können zusammen mit Lb.casei angezüchtet werden. Auch Lb.casei ist 1%-ig einzuimpfen.
 Bebrütungszeit: ca. 20-22h/38°C >>> **pH:** pH 3,90-4,10

Dosage-Käseemilch: Käseproduktion: 0,05% - 0,1%-ig, Zugabe vor Einlaben- (ähnlich wird die Kulturenmischung D3+LBC eingesetzt)

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, diese Kulturen zusammen mit der Mischkultur D4 zu verwenden –

Hergatz, im April 2014

Dr. Josef Hüfner

