



- Mikrob./chem. Analysen
- Unternehmensberatung
- Stellungnahmen/Gutachten
- Proficiency testing

MILCHWIRTSCHAFTLICHES INSTITUT DR.HÜFNER

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

Mischkulturen D4

Spezies: Sc.thermophilus, Lb. delbrückii ssp. lactis
mikroskopisches Bild: 70-80 % 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. 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: D4 Mutterkultur 1%-ig einimpfen
Bebrütungszeit: ca. 7-8-10h/38°C >>> **pH:** pH 4,20-4,30

Dosage-Käseemilch: 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) zu verwenden – so ist es möglich, gezielt die Säuerung, den Geschmack und die Haltbarkeit zu beeinflussen

Hergatz, im April 2014

Dr. Josef Hüfner