



LABOR DR.HÜFNER GmbH

Spezifikationen – Säuerungskulturen (Einsatz: Alpkäse, Bergkäse, Spezial-Hartkäse)

Mischkultur R-MA 20 (mit Lb.casei ssp.)

Spezies: Sc.thermophilus, Laktob. delbrückii ssp. lactis. ,
Laktob.para paracasei<0,1% Laktob.helveticus
mikroskopisches Bild: Kokken:Stäbchen: 1:2

Jede Kulturencharge wird vor Auslieferung auf folgende Parameter kontrolliert:

a) Keimdichte bzw. Keimbesatz:

Spezifikation: > 10⁸ kbE/ml

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: R-MA 20 (Mutterkultur) und Lb.casei (LBC Mutterkultur) jeweils 1%-ig einimpfen
Bebrütungszeit: ca. 20-22h/38°C >>> **pH:** pH 3,90-4,10

Dosage-Käseemilch:

Käseproduktion: R-MA 20: 0,02-0,04%-ig.
+ R-MA 8: 0,03-0,05%-ig

Haltbarkeit

gefrorene Kulturen bei -20° bis -30°C lagern; Haltbarkeit : 4 Wochen, nach > 4 Wochen: nur noch 10% der Stäbchen aktiv!

Empfehlung:

vor allem bei Bergkäse ist es günstig, diese Kulturen zusammen mit der Mischkultur R-MA 8 zu verwenden. Ziel pH - 2h nach Portionieren/Abfüllen: 5,90-6,10. –.

Hergatz, im Januar 2021


Dr. Josef Hüfner
