

● Composición

Staphylococcus carnosus y
Pediococcus acidilacticy
Kocuria varians (micrococcus).

Aprobado por SENASA disposición N° 1477/02

● Acción funcional

Mejora la conservación de la textura y ligazón del embutido, aumento de consistencia y aromatización. *Pediococcus acidilacticy* promueve la acidificación con productos de ácido láctico por vía homofermentativa mejorando el aroma por la hidrólisis de proteínas y lípidos, mejorando y estabilizando el color. *Staphylococcus carnosus* actúa reduciendo los nitrosos eliminando agua oxigenada y acelerando el proceso de maduración del producto conduciendo a un adecuado enrojecimiento. El *micrococcus varians* provee la catalasa necesaria para mantener niveles bajos de peróxido y favorece la fijación del color adecuado.

UTILIZACIÓN:

En productos cárnicos curados y semicurados en especial salame tipo industrial procesados con temperatura de fermentación elevada.

RANGO DE UTILIZACIÓN:

Potes para 200 Kg. de producto.

MODO DE EMPLEO:

Diluir el contenido del envase en 500 ml. de agua potable fría (no usar agua caliente) incorporándolo directamente cuando se inicia el picado de las carnes en Cutter o en la mezcladora de la pasta para los embutidos crudos previo al embutido de éstos.

CONSERVACIÓN:

A -18°C durante 6 meses, y a -5°C a 15° durante 10 días.

PRESENTACIÓN:

En envases de 50 ml. De líquido congelado.

STARTER BACTERIANO LÍQUIDO CONGELADO BERNESA

Este es un producto de BERNESA S.A.C.I.® (R.N.E.: 020033707)

Administración y Ventas: C. Molina Arrotea 2151(B1832JLK) - Lomas de Zamora

Tel./Fax: (54) (11) 4282-4500/5161/6692