

**Описание продукта – PR 1**



micromilk s.r.l. - 26010 CREMOSANO (CR) Italy - Via degli Artigiani, 39 - Tel. +39 0373 273915 Fax +39 0373 273297  
Cod. Fiscale, P. Iva IT 01326870191 - Reg. Imprese CREMONA 01326870191 - REA CR 161747 - Capitale Sociale € 10.500

**PR 1** –лиофилизированные заквасочные культуры прямого внесения

**Область применения:**

**PR 1** – используются в швейцарских сырах типа Маасдам, Эмменталь и другие. Придает характерный сладковато-ореховый привкус и запускает образование больших пузырьков воздуха в сыре (характерные крупные дырки швейцарского сыра).

Используется совместно с основными заквасками!

Ферментирует лактозу и лактаты, продуцируя углекислый газ, пропионовую кислоту и уксусную кислоту. Может быть использована в комбинации с другими культурами. Количество вносимой культуры следует сопоставлять с рецептурой и желаемым уровнем газо- и ароматобразования, которое вы хотите добиться.

Например: Для производства сыра Маасдам используются пропионовокислые бактерии PR 1, а также закваска **ТТ Н 30**.

Доза внесения		Масса нетто
<b>PR 1 (Propionibacterium freudenreichii)</b>		
50 ед.	500 л смеси	5 г
100 ед.	1000 л смеси	10 г
<b>ТТ Н30</b>		
50 ед.	500 л смеси	15 г
100 ед.	1000 л смеси	30 г

	<b>Состав</b>
PR 1	Propionibacterium
<b>ТТ Н 30</b>	Streptococcus thermophilus, Lactobacillus helveticus

**Технологические режимы:**

Технологические режимы	Сыры с низкой тем-рой второго нагревания Голландской группы
Тем-ра свертывания молока, ° С	30-35
Продолжительность свертывания молока, мин.	30-40
Тем-ра второго нагревания, ° С	38
Продолжительность второго нагревания, мин.	10-15

**Микробиологическая спецификация:**

БГКП в 1 г закваски	Не допускаются
S. aureus в 1 г закваски	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	Не допускаются
Дрожжи и плесневые грибы	Не более 5 КОЕ/г

**Условия хранения:**

**Хранение заквасок при t (+ 4 °С) – 12 месяцев;  
при t (–18 °С) – 24 месяца.**