

FØKUS PÅ



BITEC STARTERKULTUR

Bitec starterkultur er mikroorganismer som er specielt skræddersyet til fremstilling af spegepølser og skinker. Man bruger også starterkultur i mange andre sammenhænge. Her kan nævnes fx mejeri eller bagning.

Fremstilling af Bitec starterkultur foregår under de strengeste krav, som sikrer rendyrkede kulturer. Mikroorganismerne udvælges efter egenskaber så som aromadannelse, syredannelse og farve.

De udvalgte mikroorganismer opbevares i en "kulturbank", så man altid har det samme stammemateriale. Derved sikrer man at kunderne altid får den samme ensartede kultur.

Der findes mange typer starterkultur til spegepølser og når man vælger starterkultur til sin produktion, er der flere forhold at tage hensyn til som fx:

- Hvilke type spegepølse
- Hvilket salt/vand indhold er der i recepten
- Hvilke råvarer der anvendes
- Fødevaresikkerhed
- Tid vs. økonomi

Derfor er det altid en god ide at tage fat i din leverandør og få den rette vejledning. Hos Kiranto Foods kan vi hjælpe og vejlede dig til den rette starterkultur og herunder kan I se hvad vi bl.a. kan tilbyde:

BITEC STARTER LS 1:	En langsom starterkultur til traditionelle spegepølser, som giver en god middelhavs aromadannelse.
BITEC STARTER LS-25:	En meget hurtig starterkultur til hurtig modnet spegepølse, som giver en medium fast til fast konsistens og som er god til skærbare salamier. Giver en intens syrlig aromadannelse.
BITEC STARTER B MILD & FAST:	En starterkultur, som giver en god sikkerhed imod <i>Listeria monocytogenes</i> og samtidigt er en hurtig starterkultur. Giver en mild aromadannelse selv ved lavt pH.

Ovenstående er blot en del af vort sortiment af starterkulturer. Så hvis du står med en udfordring i din produktion af spegepølser eller skinker, eller bare gerne vil inspireres til at afprøve nogle af vores varianter af starterkultur, så kontakt os endelig.