



استارتر کالچر
Starter Culture

گونه از باکتری ها هستند که به صورت آگاهانه جهت ایجاد تغییرات مثبت به شیر اضافه می شود و چون فرآیند تخمیر را آغاز می کنند به آنها استارتر گویند و از آنجاییکه در دانش میکروبیولوژی به میکروارگانیزم های زنده در یک محیط رشد کشت می گویند لذا این موجودات استارتر کالچر نامیده می شوند **Calture** می شوند تغییرات **ph** زمانی که گونه از این باکتری ها با تبدیل لاکتوز به اسید لاکتیک باعث اسیدی شدن محیط و کاهش مثبتی را به وجود می آورند. استارتر کالچرها می توانند از انواع مختلف میکروارگانیزم ها ساخته شده باشند این میکروارگانیزم ها قارچ و باکتری هستند و قارچ هایی توانند مخمر یا کپک باشند (به عنوان مثال در تولید کفیر از مخمر و در تولید پنیرهای خاص که روی آنها کپک خوراکی رشد می کند از کپک استفاده می شود). باکتری ها نیز معمولا در بحث استارتر ها بر اساس (C46-39 و ترموفیل ها) گرما دوست (25-37 C دمای رشد تقسیم بندی می شوند که شامل مزوفیل ها (میانه دوست می باشند

نوعی کشت حاصل از باکتری های ترموفیل که با روش خشک کردن انجمادی حاصل شده و برای استفاده مستقیم در محصول بکار می رود. استرپتوکوکوس سالیواریوس زیرگونه ترموفیلوس. لاکتوباسیلوس دلبروکی زیرگونه بولگاریکوس دارای چرخش آنتی فاز

طریقه مصرف:

کشت را مستقیما به تانک ذخیره شیر اضافه کنید و برای چند دقیقه مخلوط کنید تا انحلال بهتر صورت بگیرد. نگهداری محصول: پس از دریافت محصول در محل خنک نگهداری شود. ۱ سال در دمای ۴ درجه باشد. زمان ماندگاری در برچسب محصول درج شده است. از پاکت های باز شده استفاده نکنید

بسته بندی:

و یا مقدار درخواستی 5Units -10 Units- 20Units-50Units
قابل استفاده برای ۱۰۰ تا ۲۰۰ لیتر شیر متناسب با تکنولوژی تولید