

# Bactoferm™ F1

## Información de producto

### Descripción

Bactoferm F-1 es un cultivo de fermentación rápida que contiene cepas seleccionadas de *Pediococcus pentosaceus* y *Staphylococcus xylosus*, lo que garantiza un buen desarrollo del aroma y un color estable en los embutidos producidos.

Bactoferm F-1 ha sido desarrollado especialmente para la elaboración de embutidos basados en un tiempo de producción corto. Dependiendo de las condiciones del procesamiento, el uso de Bactoferm F-1 reducirá el tiempo normal de producción aproximadamente una semana.

Los beneficios de utilizar Bactoferm F-1 comparado con los cultivos tradicionales Bactoferm son una fase de latencia más corta y un descenso acelerado del pH. El resultado es un secado del embutido más rápido y, como consecuencia, una reducción en el tiempo de procesamiento. Para obtener el pH final deseado es posible regular los azúcares fermentables para continuar/limitar futuras acidificaciones.

### Datos técnicos

Nombre del Cultivo	Bactoferm F-1	
Cepa bacteriana	<i>Staphylococcus xylosus</i> DD-34	<i>Pediococcus pentosaceus</i> PCFF-1
Temperatura:	Óptima Máxima Mínima	30 °C 40 °C 10 °C
		35 °C 48 °C 15 °C□
Halotolerancia	15% de sal en agua	7% de sal en agua
Actividad:	Anaerobio facultativo Formación de catalasa Reducción de nitrato Lipólisis Proteólisis	Anaerobio facultativo Producción de D/L(+/-)ácido láctico
Azúcares fermentables		
Glucosa (dextrosa)	+	+
Fructosa	+	+
Maltosa	+	+
Lactosa	+	(+)
Sacarosa (sucrosa)	+	+
Almidón	-	-

Carrier	Glucosa
Apariencia	Polvo liofilizado, blanco con partículas amarronadas
Embalaje	Cultivo liofilizado envasado en sobres herméticos de aluminio. Sobre standard para uso en 100 y 200 kg. de carne. Unidad de venta: caja x 50 sobres.

## Especificaciones técnicas

	Especificación	Referencias
Pureza	< 100 UFC/gr. Hongos y levaduras	Q-Am-002 - 03.01.09
	< 100 UFC/gr. <i>E.coli</i> / bacteria coliforme	Q-Am-049 - 03.01.18
	< 100 UFC/gr. <i>Staphylococcus aureus</i>	Q-Am-051 - 03.01.12
	< 100 UFC/gr. Clostridia reductora de sulfito	Q-Am-014 - 03.01.14
	< 100 UFC/gr. <i>Bacillus cereus</i>	Q-Am-037 - 03.01.16
	< 100 UFC/gr. Streptococo fecal	Q-Am-004 - 03.01.19
	Salmonella, negativa en 25 gr <sup>(*)</sup>	Q-Am-116 - 03.01.17

(\*) Analizado sobre bases regulares

## Aplicación

**Agregado a la carne:** el contenido de cada sobre debe ser añadido directamente a la picadora junto a las especias, el azúcar y otros ingredientes.

**Temperatura de fermentación:** para optimizar la fermentación, es importante fermentar a una temperatura mínima de 20°C durante por lo menos 24 horas. Si el cultivo es utilizado a 40 °C, el programa de secado puede ser iniciado tras aproximadamente 16 horas de fermentación. Con el objeto de obtener las ventajas de la rápida fermentación del Bactoferm F-1, el programa de temperatura de la cámara debe ser ajustado a la rápida caída del pH. Los procedimientos de fermentación y climatización deben ser adaptados a los requerimientos de los clientes.

## Almacenamiento

Los sobres cerrados mantienen los niveles de óptimos de actividad por 12 meses si son conservados a temperaturas por debajo de -17°C.