

Kulturen-Information

Lc L1 zur Förderung der Lochbildung beim Halbhartkäse

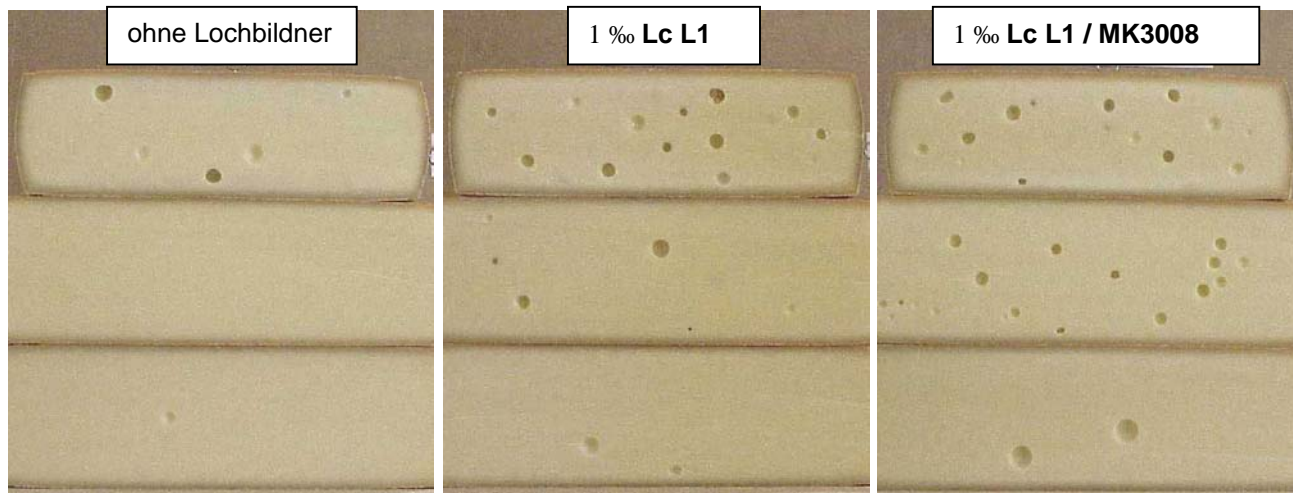
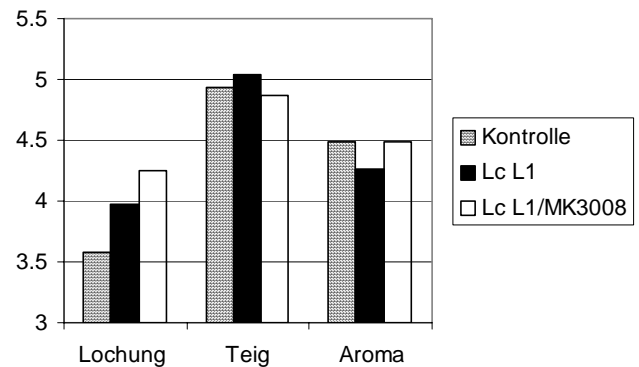
Die **Lc L1** ist eine Laktokokken Kultur zur Förderung der Lochbildung. Angaben zur Kultur befinden sich auf der Rückseite. Ab 1. Oktober 2001 kann die **Lc L1** bei der FAM bestellt werden.

Die **Lc L1** wurde zur Förderung der Lochbildung in einem Praxisversuch geprüft. Der Einsatz erfolgte in zwei Appenzeller und einer Tilsiterkäserei. Verglichen mit der Kontrolle (ohne Lochbildner) resultierte in allen 3 Käseereien ein vermehrter Lochansatz und eine insgesamt gute Qualität (Graphik 1). Allerdings war der Erfolg bezüglich des Lochansatzes nicht in allen Käsereien gleich ausgeprägt. Mit der **Lc L1** waren die Löcher mehrheitlich grösser als erwünscht. Die Lochgrösse konnte mit dem Zusatz der MK 3008 teilweise verkleinert werden.

Abbildung 1:
 Einfluss von **Lc L1** und **Lc L1/MK3008** auf die Lochbildung von Tilsiter und Appenzeller Käse im Alter von 3 Monaten.

Graphik 1:

Einfluss von **Lc L1** und **Lc L1/MK3008** auf die Käsequalität im Alter von 3 Monaten (3=ungenügend, 4=genügend, 5=gut).



oberste Reihe: Käserei 1 = Tilsiter, mittlere und untere Reihe: Käserei 2 und 3 = Appenzeller Käse

- Die MK 3008 wurde zur Bebrütung in die **Lc L1** geimpft.
- Die **Lc L1** resp. die **Lc L1/MK3008** wurden **zusätzlich** zu den Betriebskulturen geschüttet.
- Die **Lc L1** beeinflusste die Milchsäuregärung (pH, Wasser, MS) im Käse nicht.

Wir empfehlen Ihnen, den Kultureneinsatz mit dem zuständigen MIBD-Käsereiberater zu besprechen. Empfehlungen betreffend der Kulturenherstellung und des Einsatzes finden Sie auf der Rückseite.