Creative Enzymes®

Lactococcus lactis Gefriertrocknungspulver

Cat. No. PRBT-026

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	L. lactis LLa61 wurde aus Joghurt isoliert. L. lactis LLa61 ist von entscheidender Bedeutung für die Herstellung von Milchprodukten wie Buttermilch und Käse. Wenn L. lactis ssp. lactis zu Milch hinzugefügt wird, nutzt das Bakterium Enzyme, um Energiemoleküle (ATP) aus Laktose zu produzieren. Das Nebenprodukt der ATP-Energieproduktion ist Milchsäure. Der L. lactis LL162-Stamm ist ein Joghurtfermentationsstamm, der bei einer niedrigeren Temperatur von 28 °C wächst, und nach 8 Stunden Fermentation kann der Stamm Aromastoffe produzieren und den cremigen Geschmack von Joghurt verstärken. Außerdem ist L. lactis ein Nisin-Produzent und hemmt bakterielle Kontaminanten im Joghurt. Dieser Stamm hat eine hohe Stabilität als Probiotikum-Stamm bei Raumtemperatur.
Synonyme	Lactococcus lactis Gefriertrocknungspulver in Joghurt Gesundheitsvorteile; Lactococcus Lactis

Produktinformation

Aussehen	Weiß bis hellgelb gefärbtes, rieselfähiges Pulver
Reinheit	>90%

Lager- und Versandinformation

Stabilität	24 Monate