Creative Enzymes®

Leuconostoc mesenteroides Pulver

Cat. No. PRBT-921

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Leuconostoc mesenteroides ist eine Art von Milchsäurebakterien, die mit Fermentation unter Bedingungen von Salinität und niedrigen Temperaturen (wie der Milchsäureproduktion in fermentierten Würsten) assoziiert ist. In einigen Fällen der Lagerung von Gemüse und Lebensmitteln wurde es mit Pathogenität (weiche Fäule, Schleim und unangenehmer Geruch) in Verbindung gebracht. L. mesenteroides hat einen Durchmesser von etwa 0,5-0,7 µm und eine Länge von 0,7-1,2 µm und produziert kleine graue Kolonien, die typischerweise weniger als 1,0 mm im Durchmesser sind. Es ist fakultativ anaerob, grampositiv, nicht beweglich, nicht sporenbildend und kugelförmig. Es bildet oft linsenförmige kokkoide Zellen in Paaren und Ketten, kann jedoch gelegentlich kurze Stäbchen mit abgerundeten Enden in langen Ketten bilden, da seine Form je nach dem Medium, auf dem die Art gezüchtet wird, variieren kann. L. mesenteroides wächst am besten bei 30°C, kann jedoch in Temperaturen von 10°C bis 30°C überleben. Sein optimales pH liegt bei 5,5, zeigt jedoch auch bei einem pH von 4,5-7,0 Wachstum.

Produktinformation

Form	Pulver
Aktivität	100B cfu/g