Creative Enzymes®

Pediococcus pentosaceus Pulver

Cat. No. PRBT-456

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Pediococcus pentosaceus sind kokkenförmige Mikroben, grampositiv, nicht beweglich, nicht sporenbildend und werden als „Milchsäurebakterien“ kategorisiert. Pediococcus pentosaceus werden als „Milchsäurebakterien“ klassifiziert, weil das Endprodukt ihres Stoffwechsels Milchsäure ist. Pediococcus pentosaceus sind, wie die meisten Milchsäurebakterien, anaerob und fermentieren Zucker. Da das Endprodukt des Stoffwechsels eine Art Säure ist, sind Pediococcus pentosaceus säuretolerant. Sie können in Pflanzenmaterialien, gereiftem Käse und einer Vielzahl von verarbeiteten Fleischprodukten gefunden werden. Pediococcus pentosaceus ist industriell wichtig aufgrund seiner Fähigkeit als Starterkultur, Lebensmittel wie verschiedene Fleischsorten, Gemüse und Käse zu fermentieren. Pediococcus pentosaceus-Bakterien werden kultiviert und erforscht wegen ihrer Fähigkeit, ein antimikrobielles Mittel (Bakteriocine) zu produzieren, sowie ihrer Verwendung in der Lebensmittelkonservierung. Pediococcus pentosaceus kann bei 35 Grad C – 40 C kultiviert werden, ist jedoch bei 50 C nicht in der Lage zu wachsen. Pediococcus pentosaceus kann in pH-Werten zwischen 4,5 und 8,0 wachsen. Die Bakterien wachsen stabiler im sauren pH-Bereich. Pediococcus sind einzigartig, da sie Tetraden bilden. Diese Tetraden entstehen „durch Zellteilung in zwei senkrechten Richtungen in einer einzigen Ebene“.

Produktinformation

Form	Weiß bis hellgelb gefärbtes, rieselfähiges Pulver
Aktivität	100 Milliarden CFU/g

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Empfehlen Sie die Lagerung bei Kühlschranktemperatur (4 °C) oder Gefriertemperatur (-18 °C) in der originalen, versiegelten Verpackung bis zur Verarbeitung.