



**STARTER PER SALUMI**

---

# SALUM 30

coltura per salami a base di Stafilococchi specifici

Le Micrococcaceae assicurano, attraverso la produzione di enzimi denominati nitrato e nitritoriduttasi, una rapida riduzione del nitrato a nitrito con successiva produzione di ossido di azoto.

Quest'ultimo prodotto, legandosi alla mioglobina che rappresenta il colorante naturale della carne, produce una colorazione stabile rosso brillante. I ceppi prescelti liberano inoltre quan-

titativi apprezzabili dell'enzima catalasi che scinde e neutralizza i perossidi che possono formarsi per l'attività della microflora accidentale presente negli insaccati ed evita perciò difetti di colore e lo svilupparsi di processi di rammollimento ed irrancimento del grasso. Una attività controllata di lipolisi e proteolisi contribuisce ad assicurare un aroma delicato ed armonico del prodotto.



# SALUM 30

starter per salumi

coltura per salami a base di Stafilococchi specifici

**Microrganismi:** Staphylococcus xylosum , Staphylococcus carnosus

**Conta Totale:** 400 miliardi u.f.c.

**Utilizzo:** 100 Kg di impasto di carne.

**Stato:** Congelato/liofilizzato

**Confezione:** busta in alluminio triplex per alimenti (PET+ALL+PE+POLY)

**Conservazione:** -18°C

**Consigli d'uso:** versare direttamente il contenuto della bustina o sospenderlo in 200 ml di acqua fredda non clorata mescolando alcuni minuti prima di versare. Utilizzare la sospensione entro 4 ore dalla preparazione. L'apporto consigliato in zuccheri è di 3 grammi di glucosio e 2 grammi di saccarosio per ogni Kg di carne.

*Per l'utilizzo vedi il protocollo di conservazione ed utilizzo Probiotec*

