



## STARTER PER SALUMI

---

# PBR2

coltura di superficie a base di *Penicillium nalgiovense*

Questo *Penicillium* possiede attività proteolitica e lipolitica.

Il preparato consente di ottenere una copertura di colore chiaro ed uniforme, sottile e di aspetto polverulento a maturità, conferisce un aspetto costante del salume trattato, produce una soppressione o un forte contenimento delle muffe selvagge ambientali che possono dare al prodotto colorazioni verdi o grigiastre e che frequentemente producono tossine, tutto

questo porta in apprezzabile risparmio nella toelettatura del prodotto ed un addolcimento del salame dovuto all'utilizzazione come fonte di energia e carbonio dell'acido lattico presente con relativa risalita del pH del prodotto. Questa coltura, inoltre, tende ad escludere la presenza di microrganismi patogeni e dannosi per l'integrità e la qualità del prodotto, aumentandone con questo, la sicurezza igienica e la qualità commerciale.



# PBR2

## starter per salumi

**coltura di superficie a base di *Penicillium nalgiovense***

**Confezioni :** 180 g / 40 g / 20 g flaconi in poli-propilene

**Forma:** sospensione di spore

**Concentrazione:** 100 milioni per g

**Conservazione:** +4°C

**Utilizzo:** diluire in acqua e spruzzare sul prodotto da trattare

**Consigli d'uso:** sospendere 2 g di prodotto per ogni litro di acqua ( non clorata) - utilizzare in giornata la sospensione ottenuta - immergendo o nebulizzando il salume subito dopo l'insacco - con 10 litri di sospensione di spore è possibile nebulizzare circa 1000 Kg di salumi.

### Parametri di utilizzo:

Le fonti di carbonio assimilabili: glucosio, saccarosio, lattosio, maltodestrine e amido.

Il PBR2 è stimolato nel suo sviluppo a pH intorno a valori di 5 – 5,2 e si nota una leggera inibizione con tenore di NaCl superiore al 2%.

Optimum di temperatura sono i 25° C con crescita rigogliosa anche a temperature inferiori.

La crescita, soprattutto negli stadi iniziali, è favorita da un livello igrometrico elevato.

Un aumento del livello igrometrico a fine stufatura favorisce un avvio più rapido della crescita del *Penicillium*.

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



ENTRO  
**24H**