

Protokoll Kultur – Mesofil från Gårdsmejeri;

Att bevara en mesofil kultur:

Gör alltid en inspektion av kulturen, kolla så att den har koagulerat och har ett jämt och homogent koagel, god doft och syrlig smak. Det finns 3 sätta att bevara kulturen;

- Mata kulturen dagligen med dagsfärsk och spenvarm obehandlad mjölk, alternativt kokt höpastöriserad 95C mjölk i 15 minuter kyl ner till 25C och inkubera ca 12-16h till pH 4,4-4,5. Sätt om med metoden Backslop 1:50, inkubera vid 20-23C. För protokoll.
- Kyl kulturen vid pH 4,4-4,5. Hållbar 7 dagar vid 4-8C.
- Fryser in kulturen vid pH 4,4-4,5. Hållbar 6 månader. Kan sedan användas fryst eller tinad.

Kultiverad på mjölk som kylts till CTotal inkuberingstid:						
Datum:			Inkuberings temp:		Batch nr:	
Mesofil	Nr:	pH:	Temp:	Tid:	Andel Backslop:	Andel mjölk:
Inspektion doft, smak, annat:						
Fryser in, märkning:						

Kultiverad på mjölk som kylts till C..... Total inkuberingstid:						
Datum:			Inkuberings temp:		Batch nr:	
Mesofil	Nr:	pH:	Temp:	Tid:	Andel Backslop:	Andel mjölk:
Inspektion doft, smak, annat:						
Fryser in, märkning:						

Kultiverad på mjölk kyld till C..... ..Total inkuberingstid:						
Datum:			Inkuberings temp:		Batch nr:	
Mesofil	Nr:	pH:	Temp:	Tid:	Andel Backslop:	Andel mjölk:
Inspektion doft, smak, annat:						
Fryser in, märkning:						

Kultiverad på mjölk som kylts till C..... Total inkuberingstid:.....						
Datum:			Inkuberings temp:		Batch nr:	
Mesofil	Nr:	pH:	Temp:	Tid:	Andel Backslop:	Andel mjölk:
Inspektion doft, smak, annat:						
Fryser in, märkning:						