



STARTKULTUR

– LITEN TILSETNING, STOR EFFEKT

Startkultur er mikroorganismer som er skreddersydd til å gi en kontrollert produksjonsprosess for spekepølser og spekekjøtt. De forbedrer utseende, farge, smak, tekstur og holdbarhet på sluttproduktet. TEKST: Ola Stuberg FOTO: Frutarom

HOVEDFORDELNE VED Å BRUKE STARTKULTURER ER:

- Forbedrer produktsikkerhet (reduisert hygienisk risiko)
- Sikrer jevn produktkvalitet
- Kontrollert fermenteringsprosess og forbedret farge, smak og aroma
- Kostnadsreduksjon på grunn av redusert fermenteringstid
- Reduksjon av feilproduksjoner

Frutarom er ikke bare en leverandør av startkulturer til spekemat. De er den eneste leverandøren med base i kjøttindustrien, som utvikler og produserer egne startkulturer. Et stort team av kjøtteknologer, mikrobiologer og bioteknologer arbeider daglig med

utvikling av nye startkulturer og bruk av disse. De har også førstehåndskunnskap om modningsmidler, krydder og smak, samt hjelpe- og tilsetningsstoffer som du trenger i din produksjon. Egne laboratorier og prøvekjøkken kjører kontinuerlige tester for å sikre at du får forventet effekt og standardisert produktkvalitet. Her får du en partner som leverer «hele pakken», og vi i ABC er stolte over å være den forlengede arm inn til det norske markedet.

Rundt om i Europa finnes en enorm mengde forskjellige spekepølser, med spesifikke egenskaper med tanke på smak, aroma, tekstur og råvaresammensetninger. Ofte trenger disse skreddersyde startkulturer som

sikrer produksjonen og resultatet. Som produsent, og ikke bare en leverandør, har vi kunnskap og en stor variasjon i bakteriestammer til disposisjon for å utvikle startkulturer tilpasset dine behov. Vi tilbyr løsninger og kan reagere fleksibelt på alle utfordringer, det være seg økologiske løsninger, halal-sertifisering eller kundetilpassede pakkelsninger.

Årtier med erfaring har gjort oss til spesialisten i kjøttfermentering. Vi deler gladelig denne kunnskapen med våre kunder. Vi stiller gjerne opp om det trengs problemløsning, implementering av nye produkter, prosessoptimalisering og så videre.

...



BITEC® STARTER B – MODNING OG BESKYTTELSE

Vi har nå en serie bakteriekulturer som ikke bare er ordinære startkulturer: Bitec Starter B. B står egentlig for bakteriosin, men er enda mer forståelig for nordmenn om vi oversetter det til «beskyttelse». Melkesyrebakteriene i disse kulturene lager bakteriosiner. Dette er bakterienes egen beskyttelse mot andre uønskede bakterier. I forbindelse med spekepølseproduksjon er det spesielt beskyttelse mot *Listeria Monocytogenes* som er viktig.

Spekepølser gjennomgår ikke kokeprosess og da må andre hindre etableres for å gjøre produktene holdbare. Disse hindrene kan være tilsetning av salt og nitritt samt reduksjon av aW (vannaktivitet) og pH (syreinnhold). Startkulturer støtter disse prosessene ved å sikre en rask og kontrollert syreproduksjon under produksjonsprosessen. Og svært viktig er den ekstra effekten ved at BITEC® STARTER B-kulturene hindrer utvikling av *Listeria Monocytogenes*.

BITEC® STARTER B – MILD & FAST

De fleste startkulturer med bakteriosineffekt har ofte en intens fermenteringsaroma. Vår nye kultur BITEC® STARTER B MILD & FAST er derimot svært mild og harmonisk i smak, også ved lav pH.

FORDELNE MED BITEC® STARTER B – MILD & FAST OPPSUMMERES SLIK:

- Høyere produktsikkerhet
- Mild, aromatisk fermenteringsprofil, også ved lav pH
- Høy andel stafylokokker: dette gir enda bedre antioksidanteffekter
- Svært god fargeutvikling og stabilisering
- Svært god antiharsknings effekt
- Tilpasset et bredt produktspekter: spekepølser til slicing, snabber og snacks
- Passer godt til produkter fra middelhavsområdet: Italienske, franske og spanske, så vel som til norske
- Til salt- og fettreduserte produkter

×



THROW NO MORE – NY APP MOT MATSVINN

Årlig kastet det 70.000 tonn mat fra bensinstasjoner og kiosker. Gründer Kurt Falch Stokke

hadde et ønske om å forhindre matsvinn og utviklet pølseappen «Throw no more». Last ned appen og få beskjed når mat kan hentes eller kjøpes billig i nærheten av der du befinner deg.

> www.throw.no/pølseappen

TILLEGGSMERKING

«Best før, ofte god etter» er tilleggsmerkingen store deler av matbransjen har blitt enige om å merke sine produkter med, for å forhindre matsvinn.

Matbransjen vil også innføre et felles symbol for «Se, lukt, smak», for å heve kunnskapen hos forbruker. Formålet er å bevisstgjøre folk flest, slik at de stoler på egne sanser og avgjørelser ved matlagning i de tusen hjem.

ANIMALIA

Fra 1. januar i år ble Animalias virksomhet skilt ut i eget aksjeselskap og eies av Nortura SA og KLF.

Kjernen i Animalia vil fortsatt være bransjenøytralt arbeid, finansiert av omsetningsavgift for kjøtt og egg. De ønsker å bidra til økt verdiskaping, reduserte kostnader og høy tillit til norsk kjøtt- og eggproduksjon.