

Fettsirtenkultur

Haldemann J., Sartori C., Arias E., Fehér N.
 Agroscope, Liebefeld, Suisse; www.agroscope.ch

Entnahme der Molke



Eventuelle Erwärmung auf 58-61 °C



Bebrütung zwischen 32°C und 38 °C



Bebrütung im Thermos



Abrahmen

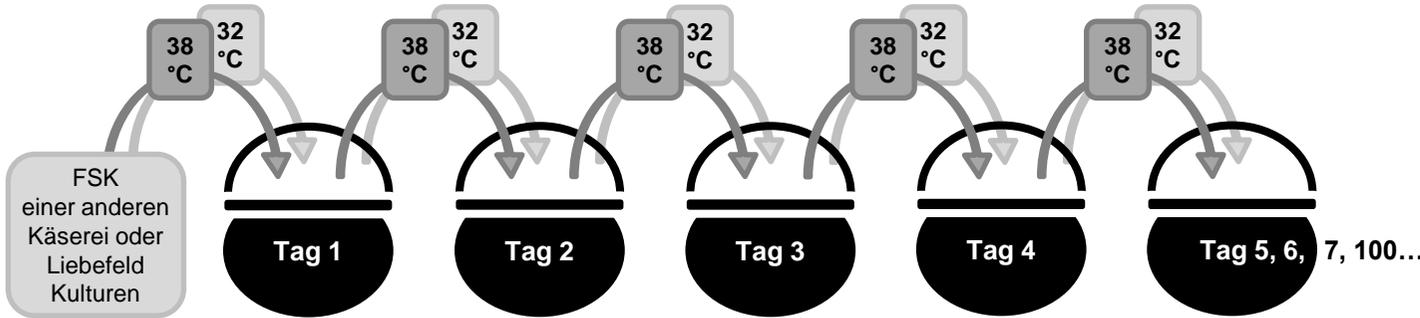


Sensorische Prüfung, pH-Wert oder Säuergrad messen



Abhängig von den Werten wird der Käser bestimmte Parameter anpassen:

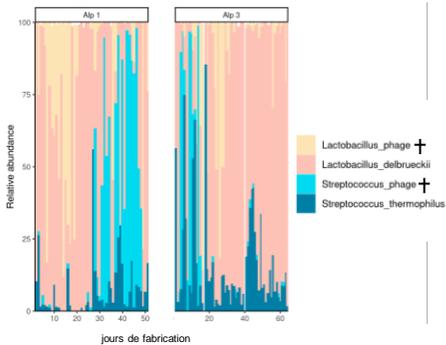
- Inkubationstemperatur
- Inkubationszeit
- Verhältnis der Kulturen 32/38°C
- Zugabe einer weiteren Kultur
- Zugabe einer alten FSK



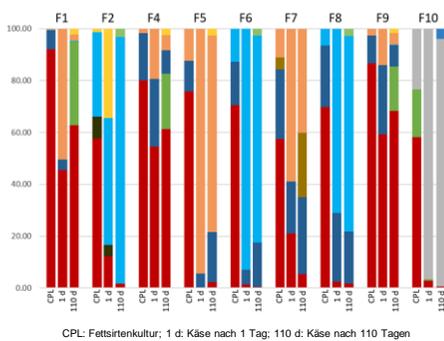
Auf der Alp : Die Überimpfung kann die ganze Saison über dauern, ohne dass eine externe Kultur hinzugefügt wird.

In der Käserei : Die Überimpfung kann sich über mehrere Jahre erstrecken, doch gelegentlich ist ein Neustart mit Molke aus einer anderen Käserei erforderlich.

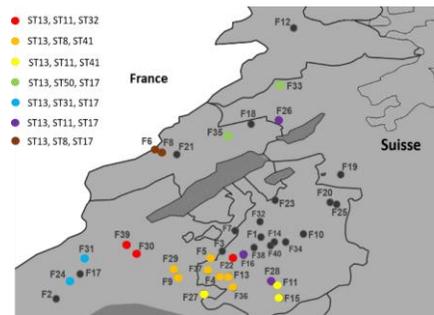
Entwicklung von Stämmen und Phagen in Fettsirtenkultur während der Alpsaison



Entwicklung der *Lb. helveticus* Stämme in Fettsirtenkultur, frischem und 3 Monate altem Gruyère in 9 Käsereien



Vielfalt der Stämme von *Lb. helveticus* in Fettsirtenkultur in Abhängigkeit von der Produktionsregion von Gruyère AOP



Take home message

- ✓ Die Fettsirtenkultur besteht aus nicht definierten Stämmen.
- ✓ Phagen und Bakterienstämme leben zusammen.
- ✓ Sie ist reich an *Lactobacillus helveticus*.
- ✓ Sie garantiert die Typizität der Käserei dank des Know-hows und der Region.

Publication
 Population Dynamics of *Lactobacillus helveticus* in Swiss Gruyère-Type Cheese Manufactured With Natural Whey Cultures, Moser and al.

Agroscope une bonne alimentation, un environnement sain