

STARTER KÜLTÜR

- Olgunlaşma süresini kısaltmak ve kontrol altına almak
- Dayanıklılığı artırmak
- Ürüne özgü özellikleri oluşturmak

STARTER KÜLTÜRLERİN ETKİLERİ

- Renk
- Aroma ve konzistens
- Mikroorganizmaların gelişimlerini engeller
- Standart tipte ürün üretimi

SUCUK ÜRETİMİNDE KULLANILAN STARTER KÜLTÜRLER

Laktik Asit Bakterileri

- *L. plantarum*
- *L. sake*
- *L. curvatus*
- *L. brevis*
- *P. pentosaceus*
- *P. cerevisia*
- *P. acidilactici*

Mikrokok ve Stafilokoklar

- ⊙ *M. auranticus*
- ⊙ *S. carnosus*
- ⊙ *S. xylosus*

Maya ve Küfler

- ⊙ *P. nalgiovense*
- ⊙ *P. candidum*
- ⊙ *D. hansenii*
- ⊙ *D. kloeckri*

STARTER KÜLTÜR SEÇİMİ

- Olgunlaşma sıcaklığı
- Şeker kullanımı
- Tüketim alışkanlığı

Starter kültürler → 10^6-10^8