

Культура гипербактерий
KHC в кефире и сметане
специфична плюс
Природа

Характ.

“не” молочн. бактерии, молочн. бактерии
Гипербактерии „Hi охоложен. бактерии“

1. Характеристика бактерии: выделение газов и
длительное время брожения, не образование биогеля
и биоплёнок, не растворение молочного белка
и плавление молочного белка в биогеле, не растворение
млечных сывороток

Молоко пахнет молоком.

Молочн. бактерии;
Гипербактерии характеризуются отсутствием газов и длительным
временем брожения „Hi охоложен. бактерии“

Различия: если молочн. бактерии брожают,
то гипербактерии не брожают, не растворяют, не растворяют
и плавят молочный белок при температуре 40-45°С

17. ii. 2014

Ф. А. Красильщиков