BiTEC
by NovaTaste

Schmackhaft und sicher

Lebensmittelkulturen



Mit Sicherheit BITEC®
Wichtige Helfer mit großer Wirkung

Starterkulturen sind spezifisch ausgewählte Mikroorganismen, die wesentlich den Reifeprozess von Rohwurst und Rohpökelwaren steuern. Sie beeinflussen nicht nur das Aroma und die Farbe, sondern sind auch für die Ausbildung der gewünschten Struktur (Schnittfestigkeit bzw. Streichfähigkeit) und für die Stabilisierung der Mikroflora zuständig. Darüber hinaus stabilisieren einige Lebensmittelkulturen Einspritzlaken sowie Fischprodukte.

Produktion auf höchstem Niveau

Unser Competence Center für Kulturen und Rohwurst bündelt Forschung, Entwicklung und Anwendung von Lebensmittelkulturen. Am Standort in Holdorf führen wir Challenge- und Lagertests durch. Dort betreiben wir seit 2014 eines der wenigen Labore in der gesamten Branche mit der Sicherheitsstufe 2. Das erlaubt uns mit pathogenen Keimen wie *Listeria monocytogenes* zu arbeiten. In Holdorf sind auch die Produktentwicklung sowie der Forschungsbereich für Lebensmittelkulturen beheimatet. Außerdem steht uns dort ein 250 m^2 großes Technikum für verschiedenste Anwendungstests zur Verfügung. Produziert werden unsere Lebensmittelkulturen seit 1989 in Stuttgart.
Kunden können sich auf beste Qualität „made in Germany“ verlassen.

Alles aus einer Hand

NovaTaste bietet alles, was zur Herstellung von Rohwurst, Rohpökelwaren und anderer Lebensmittel notwendig ist, kompetent aus einer Hand. Die eigene Herstellung der mikrobiellen Stämme ermöglicht es uns, ein besonders effizientes und abgestimmtes Sortiment für die Industrie und das Handwerk anzubieten.

Die wichtigsten Vorteile beim Einsatz von Lebensmittelkulturen:

- Erhöhung der Produktsicherheit (Reduktion hygienischer Risiken)
- Sicherung einer konstant hohen Produktqualität
- Steuerung des Fermentationsprozesses und der Entwicklung von Farbe, Geschmack und Aroma
- Kostenreduktion durch kürzere Fermentationszeiten
- Verhinderung von Fehlfabrikationen

Wir sind für Sie da

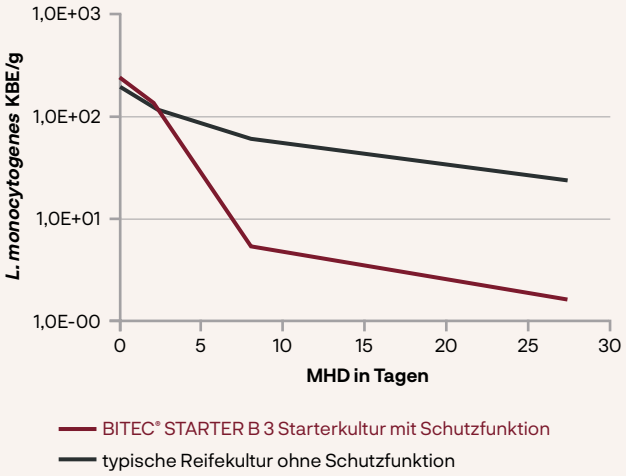
Jahrzehntelange Erfahrung garantiert nicht nur ausgezeichnete Kulturen und Würzungen, sondern auch professionelle Unterstützung vor Ort – unsere Fachberater stehen Ihnen immer gerne mit Rat und Tat zur Seite.



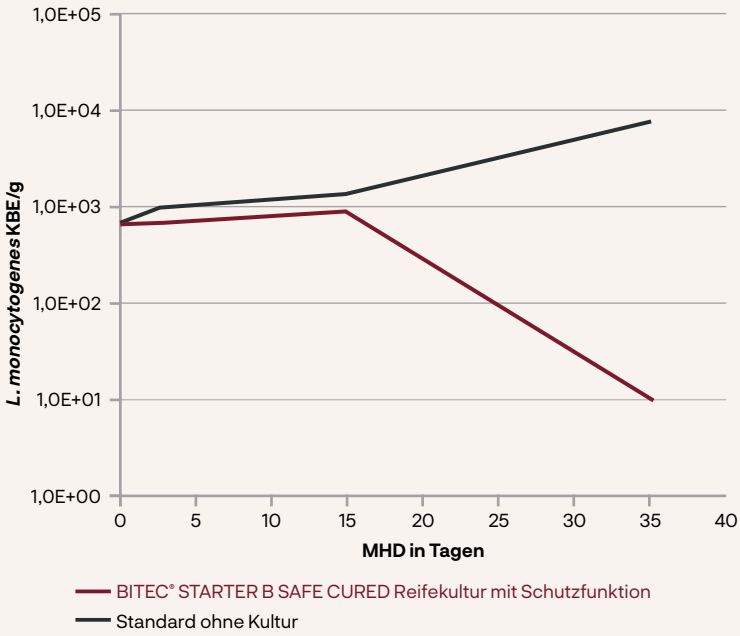
Die BITEC® B Range – Lebensmittelkulturen mit Schutzfunktion gegen Listerien

NovaTaste hat mit der B-Range eine Lösung geschaffen, die über die Wirkung einer normalen Starter- und Reifekultur hinausgeht. Durch die Kombination der Reifekulturen mit einem Milchsäurebakterium, das in der Lage ist, spezifische Hemmstoffe zu bilden, wurde eine Schutzfunktion gegen *Listeria monocytogenes* integriert. Diese zusätzliche Hürde sorgt für ein Optimum an Produktsicherheit.

Challenge-Test - Ergebnisse Schnittfeste Salami nach Rekontamination mit *Listeria monocytogenes*



Challenge-Test - Ergebnisse Rohschinken nach Rekontamination mit *Listeria monocytogenes*





Rohwurst

Schnelle Reifung

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr.
BITEC® STARTER B 2 Lebensmittelkultur mit Schutzfunktion zur Reduktion von Listerien während des Fermentations-Prozesses	• mit Schutzfunktion gegen *Listeria monocytogenes* • schnelle pH-Wert Absenkung • kräftiges Reifearoma • für schnittfeste und weiche Rohwurst, insbesondere Slicerware	25 g für 100 kg Wurstmasse	**241175** 0,025 kg
BITEC® STARTER B 3 Lebensmittelkultur mit Schutzfunktion zur Reduktion von Listerien während des Fermentations-Prozesses	• mit Schutzfunktion gegen *Listeria monocytogenes* • sehr schnelle pH-Wert Absenkung • ausgewogenes Reifearoma mit deutlichem Säurecharakter • für weiche und schnittfeste Rohwurst, insbesondere Slicerware	25 g für 100 kg Masse	**241193** 0,025 kg
BITEC® STARTER B MILD & FAST Lebensmittelkultur mit Schutzfunktion zur Reduktion von Listerien während des Fermentations-Prozesses	• mit Schutzfunktion gegen *Listeria monocytogenes* • schnelle pH-Wert Absenkung • mildes, harmonisches Reifearoma • für schnittfeste Rohwurst, insbesondere Slicerware	25 g für 50 kg Wurstmasse	**266305** 0,025 kg
		25 g für 100 kg Wurstmasse	**249273** 0,025 kg
BITEC® STARTER LD 20 Lebensmittelkultur	• schnelle pH-Wert Absenkung • feste Textur • mildes Reifearoma • vielseitig einsetzbar, insbesondere für schnittfeste Rohwurst	25 g für 50 kg Wurstmasse	**241100** 0,025 kg
		25 g für 100 kg Wurstmasse	**241187** 0,025 kg
BITEC® STARTER LS 25 Lebensmittelkultur	• sehr schnelle pH-Wert Absenkung • mittelfeste bis feste Textur • kräftiges Reifearoma • vielseitig einsetzbar, insbesondere für schnittfeste Rohwurst	25 g für 50 kg Wurstmasse	**241119** 0,025 kg
		25 g für 100 kg Wurstmasse	**241172** 0,025 kg
BITEC® STARTER LS 25A Lebensmittelkultur	• schnelle pH-Wert Absenkung • mittelfeste bis feste Textur • mildes Reifearoma • vielseitig einsetzbar, besonders für Snackprodukte geeignet	25 g für 50 kg Wurstmasse	**241150** 0,025 kg
		25 g für 100 kg Wurstmasse	**241104** 0,025 kg

Traditionelle Reifung

BITEC® STARTER B 1 Lebensmittelkultur mit Schutzfunktion zur Reduktion von Listerien während des Fermentations-Prozesses	• mit Schutzfunktion gegen *Listeria monocytogenes* • langsame pH-Wert Absenkung • kräftiges Reifearoma • für frische und weiche Rohwurst, insbesondere für streichfähige Mettwurst und Teewurst sowie traditionell gereifte, schnittfeste Rohwurst	25 g für 50 kg Wurstmasse	**245206** 0,025 kg
		25 g für 100 kg Wurstmasse	**241080** 0,025 kg
BITEC® STARTER GM 1 Lebensmittelkulturtt	• langsame pH-Wert Absenkung • ausgeprägtes, harmonisches Reifearoma • sehr gute Farbausprägung • vielseitig einsetzbar für Rohwurst, speziell für schnittfeste Ware	25 g für 100 kg Wurstmasse	**241145** 0,025 kg
BITEC® STARTER LK 30 Lebensmittelkultur	• langsame pH-Wert Absenkung • mildes, harmonisches Reifearoma • vielseitig einsetzbar, sehr gut auch für geschimmelte Ware	25 g für 100 kg Wurstmasse	**241158** 0,025 kg

Rohpökelwaren

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr.
BITEC® STARTER RP 3 Lebensmittelkultur	• leichte Säuerung • mildes, harmonisches Reifearoma • für die Fermentation von Rohpökelwaren • geeignet für luftgetrocknete Ware und auch Spritzpökelung	25 g für 50 kg Masse	**241102** 0,025 kg
		50 g für 200 kg Masse	**241074** 0,050 kg
BITEC® STARTER B SAFE CURED Lebensmittelkultur mit Schutzfunktion zur Reduktion von Listerien während des Fermentationsprozesses	• mit Schutzfunktion gegen *Listeria monocytogenes* • leichte Säuerung • mildes Reifearoma • gute Farbausbildung • für die Fermentation von Rohpökelwaren • geeignet für Spritzpökelung und trockengesalzene Ware	25 g für 100 kg Masse	**259687** 0,025 kg

Allgemein

BITEC® STARTER SM 96 Umrötekultur	• nicht säuernd • intensives Reifearoma • gute Farbausbildung • geeignet für Rohpökelwaren sowie weiche und schnittfeste Rohwurst, die mit GDL hergestellt wird	25 g für 50 kg Masse	**241170** 0,025 kg
		25 g für 100 kg Masse	**241142** 0,025 kg

Spezielle Anwendungen

Zusatzkultur

BITEC® B BACTO SAFE PLUS Zusatzkultur mit Schutzfunktion zur Reduktion von Listerien während des Fermentationsprozesses	• nur in Kombination mit einer Reifekultur anzuwenden • Schutzfunktion gegen *Listeria monocytogenes* • keinen Einfluss auf das Geschmacksprofil • für alle Arten von Rohwurst und Rohpökelwaren	25 g für 50 kg Masse	**269258** 0,025 kg

Oberflächenschimmel

BITEC® SCHIMMEL SK 20 AF Schimmelkultur zur Oberflächenbehandlung von Rohwurst	• zur Bildung von Edelschimmel auf der Rohwurstoberfläche • Ausbildung eines sehr weißen, nicht pudrigen und relativ dicken Schimmelrasens mit traditioneller Optik • aromatisch, intensives Reifearoma • als Tauch- oder Sprühlösung anwendbar	40 g für 50 l Wasser	**241468** 0,040 kg

Zwiebelmett

BITEC® STARTER B C3 Lebensmittelkultur mit Schutzfunktion zur Reduktion von Listerien während des Fermentations-Prozesses	• mit Schutzfunktion gegen *Listeria monocytogenes* • für kaltgereifte Zwiebelmettwurst mit Nitritpökelsalz hergestellt • in dieser Anwendung nur in Kombination mit dem Milchsäurepräparat Lactalin ZM (241358) anzuwenden! • auch geeignet für „Filet Americain“	25 g für 50 kg Masse	**241107** 0,025 kg



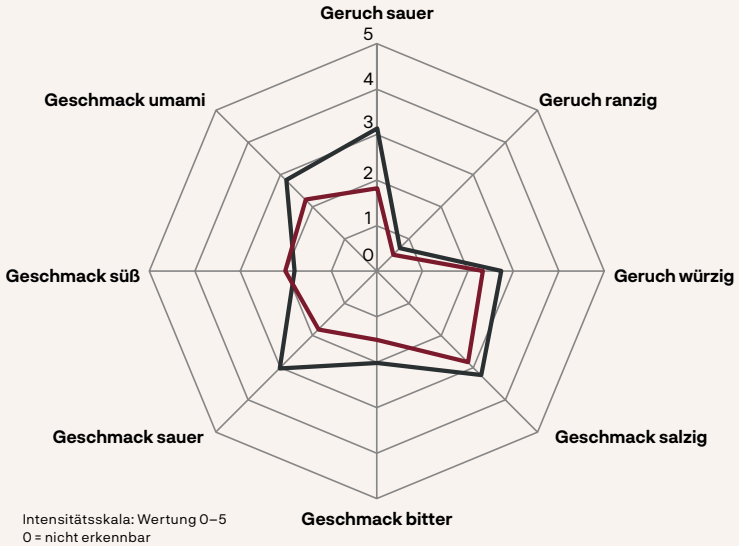
Keine Chance für unerwünschte Keime
BITEC® INJECT SAFE für Kochpökelwaren

Bei der Herstellung von Kochpökelwaren wird Lake in das Fleisch injiziert. Dabei können unerwünschte Mikroorganismen von der Oberfläche ins Innere gelangen. Hier setzt BITEC® INJECT SAFE an: Das Produkt stabilisiert die Lake schon beim Herstellen und verdrängt unerwünschte Keime bereits bei niedrigen Temperaturen. Das hilft, Gaslöcher im Endprodukt zu vermeiden und sorgt für eine konstant hohe Qualität der Erzeugnisse. Kochpökelwaren bleiben so länger frisch, schmackhaft und farbstabil.

Lake Stabilisation

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr.
BITEC® INJECT SAFE Lebensmittelkultur	• zur Stabilisierung von Einspritzlaken • wirkt bereits bei niedrigen Temperaturen • verbessert sensorische Frische, Geschmack und Farbhaltung während des MHD • verhindert mögliche Gaslöcher für alle Arten von Kochpökelwaren	45 g für 50 l Lake	**259641** 0,045 kg

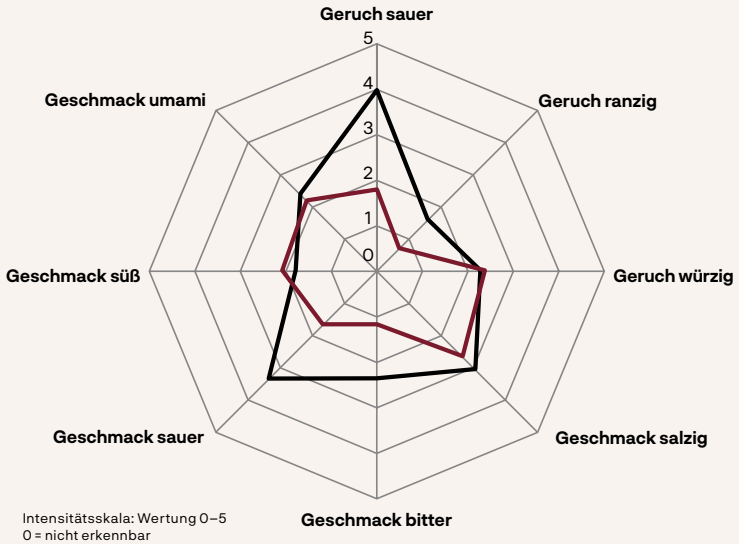
Anfang MHD



Intensitätsskala: Wertung 0–5
0 = nicht erkennbar
1 = sehr schwach erkennbar (Erkennungsschwelle)
2 = schwach erkennbar
3 = erkennbar
4 = stark erkennbar
5 = sehr stark erkennbar

— Kochschinken BITEC® INJECT SAFE
— Kochschinken Standard

Ende MHD



Intensitätsskala: Wertung 0–5
0 = nicht erkennbar
1 = sehr schwach erkennbar (Erkennungsschwelle)
2 = schwach erkennbar
3 = erkennbar
4 = stark erkennbar
5 = sehr stark erkennbar

— Kochschinken BITEC® INJECT SAFE
— Kochschinken Standard



BITEC® Starterkulturen
Anwendungsempfehlungen Rohwurst

Reifung	Bezeichnung			Endprodukt							
				Frisch, streichfähig		Weich	Schnittfest				
		Reifearoma	Geschmack (Säure-charakter)	Zwiebel-mettwurst	Teewurst/ Grobe Mettwurst/ Pfeffer-säckle	Pfeffer-beißer/ Rohpol-nische/ Mettenden etc.	Snack-produkte	geräuchert	luftge-trock-net	schimmel-gereift	Pizza-Salami
schnell	**BITEC® STARTER B MILD & FAST***	●	●	x	x	x	x	xx	**xx**		x
	BITEC® STARTER B2*	●●	●●	x	x	x	x	**xx**	xx	x	
	BITEC® STARTER B3*	●●	●●●	xx	x	xx	xx	xx	x		**xx**
	BITEC® STARTER LD 20	●●	●●	x	x	x	xx	**xx**	x	x	
	BITEC® STARTER LS 25	●●	●●●	x	x	x	xx	**xx**	x		xx
	BITEC® STARTER LS 25A	●●	●●	x	x	xx	**xx**	x	x	x	
traditionell	**BITEC® STARTER B1***	●●●	●●	x	**xx**	x		x	x	x	
	BITEC® STARTER GM 1	●●●	●		x	xx		x	**xx**	**xx**	
	BITEC® STARTER LK 30	●●●	●		**xx**	xx		x	xx	**xx**	
spezielle Kulturen	**BITEC® STARTER B C3***	●●	●●	**xx** (Kaltreifung)							
	BITEC® B BACTO SAFE PLUS*			xx	xx	xx	xx	xx	xx	xx	xx
	BITEC® SCHIMMEL SK 20 AF	●●●					x		xx	**xx**	
	BITEC® SCHIMMEL SK 40	●●					xx		xx	**xx**	

Fett markierte Produkte mit*: Produkte mit Schutzfunktion gegen Listerien ● = mild, ●● = betont, ●●● = ausgeprägt x = möglich, xx = empfehlenswert, **xx** = Top-Empfehlung

Unsere Serviceleistungen auf einen Blick

Haben wir Ihr Interesse an unseren Produkten und unserem Service geweckt? Wir sind Ihr Partner für kundenindividuelle Lösungen – fragen Sie einfach Ihren Ansprechpartner!

Qualität
Unser oberstes Prinzip

Qualität ist unser oberstes Prinzip. Über die Hochwertigkeit der Produkte definieren wir uns, das gibt uns den Ansporn, unseren Kunden optimale Lösungen anzubieten. Diesen Anspruch können Sie in jedem unserer Arbeitsschritte erkennen, beginnend bei der ersten Prüfung bis hin zum fertigen Produkt – ein Team, das Hand in Hand arbeitet!

Lebensmittelrecht
Paragrafen, leicht gemacht

Wir stehen Ihnen bei Kennzeichnungsfragen, der Ausarbeitung und Überprüfung von Produktbezeichnungen sowie Deklarationen gern mit Rat und Tat zur Seite. Sie benötigen für Ihre Produktion bzw. Ihre Weiterverarbeitung Gutachten, Zertifikate oder einfach nur kompetente Unterstützung auf dem komplexen Gebiet des Lebensmittelrechts? Wenden Sie sich vertrauensvoll an uns.

Fachberatung
Service hat ein Gesicht

Unsere kreativen Metzgermeister, Technologen und Anwendungstechniker unterstützen Sie jederzeit mit effizienten, innovativen und individuell auf Sie zugeschnittenen Produktlösungen sowie Praxistipps im Bereich industrieller Herstellungsprozesse sowie handwerklicher Anwendungen.

Labor
Herzstück bester Qualität

NovaTaste verfügt über drei Standorte, an denen in eigenen Laboren geforscht und gearbeitet wird. Der Standort Holdorf in Deutschland besitzt eines der wenigen Labore in der gesamten Branche mit der Sicherheitsstufe 2, das die Möglichkeit zur Durchführung von mikrobiologischen Tests mit pathogenen Keimen wie *Listeria monocytogenes* hat. Neben der Laboreinheit und deren Möglichkeit, Challenge- und Lagertests durchzuführen, umfasst dieser Standort noch eine Produktentwicklungsabteilung, einen Forschungsbereich für Lebensmittelkulturen sowie ein 250 m^2 großes Technikum, das für verschiedenste Anwendungstests von Kunden bereitsteht.

NovaTaste

NovaTaste Austria GmbH | A.-Schemel-Str. 9 | AT-5020 Salzburg | Phone: +43(0)662 6382 0
NovaTaste Germany GmbH | Eichendorffstr. 25 | DE-83395 Freilassing | Phone: +49(0)8654 470 0
office@novataste.com | www.novataste.com

Mat.-Nr. 308192/ Satz-, Druckfehler & Änderungen vorbehalten