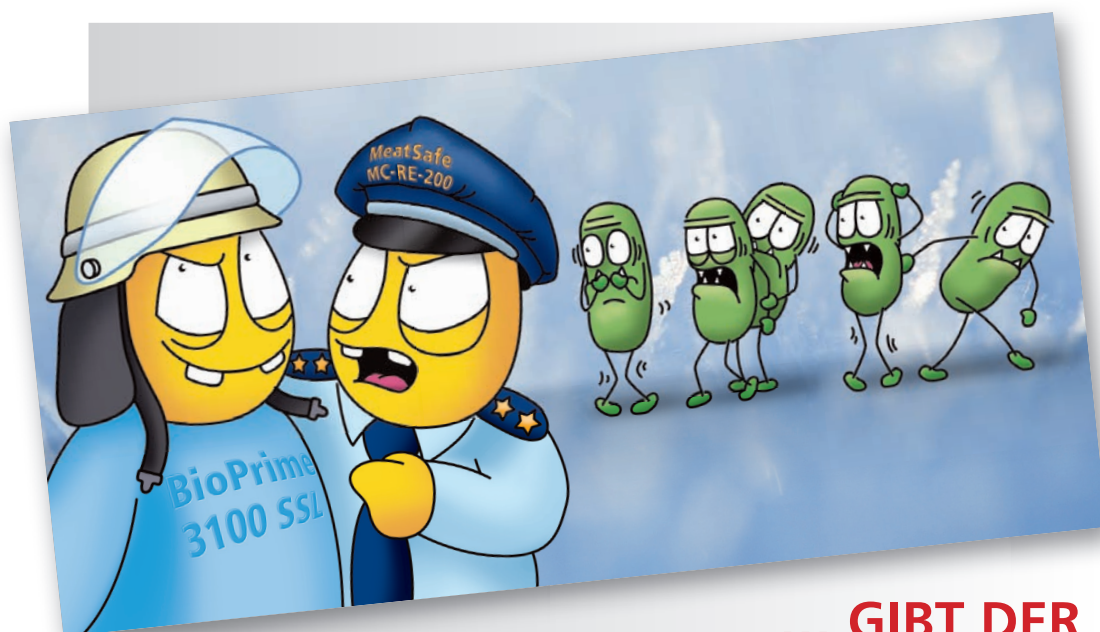


# DER Meat-Cracker

**15** AUSGABE  
12/2010

## LISTERIEN-PRÄVENTION IM TEAM ...



### ... GIBT DER SCHUTZKULTUR POWER

*Meat Cracks verfügt mit der Schutzkultur Meat Cracks BioPrime Safe 3100 SSL bereits über eine hocheffiziente Waffe zur Bekämpfung und Unterdrückung von Listerien im Lieferprogramm. Das starke Duo aus Lactobacillus plantarum und Lactobacillus curvatus punktet durch hohe Ausbeuten an antilisteriellen Keimen und findet u.a. Anwendung in schnittfester Rohwurst, streichfähiger Teewurst, Zwiebelmettwurst sowie Rohpökelbäuchen.*

Bei alleinigem Einsatz der BioPrime Safe 3100 SSL in Rohwürsten, die bei niedrigen Temperaturen fermentiert werden, ist ein wirksamer Schutz gegen Listerien jedoch limitiert. Vor diesem Hintergrund hat Meat Cracks für die Schutzkultur BioPrime Safe 3100 SSL das maßgeschneiderte Aktivierungsmedium

MeatSafe MC-RE-200 zur mikrobiologischen Stabilisierung entwickelt. Die Kulturen der BioPrime Safe 3100 SSL werden durch das Medium MeatSafe MC-RE-200 so aktiviert, dass ein optimaler Schutz gegen Listerien bei streichfähigen Rohwürsten gewährleistet werden kann.



Sehr geehrte Leserinnen und Leser, in der letzten Ausgabe des Meat Cracks stellten wir Ihnen mit Meat Cracks BioPrime 3100 SSL ein Präparat zur erfolgreichen Bekämpfung von Listerien vor. Im aktuellen Newsletter möchten wir Ihnen gerne unser Kombinationsprodukt MeatSafe MC-RE-200 zum Einsatz bei streichfähigen Rohwürsten und Rohpökelbäuchen näher bringen. Bereits vor der Produktion wird die Schutzkultur BioPrime Safe 3100 SSL durch das Medium MeatSafe MC-RE-200 angeregt, um so von der ersten Sekunde an einen wirksamen Schutz gegen Listerien zu bieten.

Wir wünschen Ihnen Freude bei der Lektüre, erholsame Weihnachtstage und einen gesunden Start ins Neue Jahr.

Ihr

*Gregor Scheffer*

Gregor Scheffer  
Geschäftsführer  
Meat Cracks Technologie GmbH

„Wir sprechen Ihre Sprache“

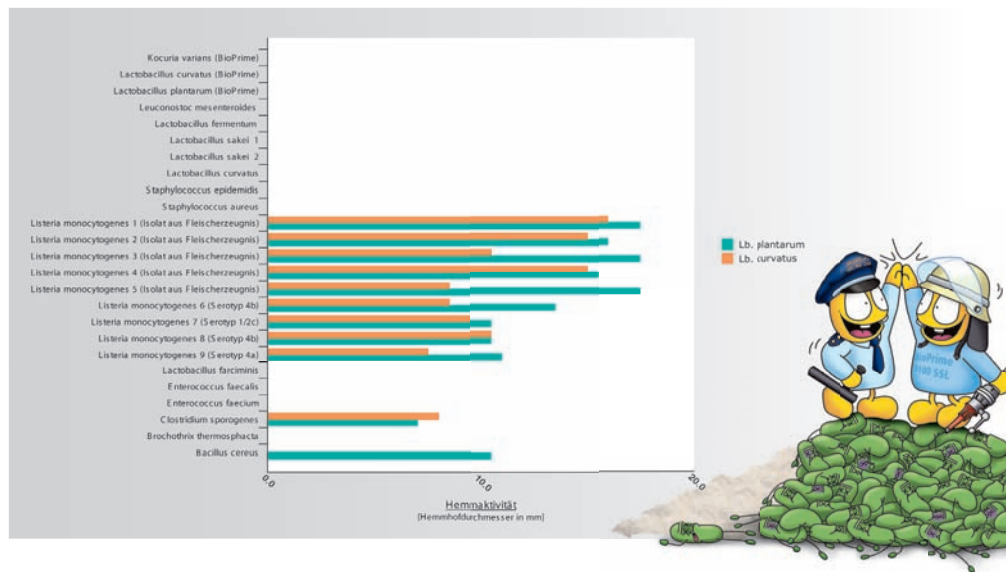
## Welchen Zweck verfolgt das Aktivierungsmedium MeatSafe MC-RE-200?

Bei einem Sportwagen würde man es Tuning nennen. Hohe Leistung bereits bei niedrigen Drehzahlen. Denn MeatSafe MC-RE-200 wirkt bereits von der ersten Sekunde an hoch aktiv auf die Kulturen der BioPrime Safe 3100 SSL ein, und regt die Produktion antilisterialer Bacteriocine und somit die Unterdrückung unerwünschter Keime an. Zum Tuning wird MeatSafe MC-RE-200 in Kombination mit der BioPrime Safe 3100 SSL in Wasser gelöst. Nach einer Haltezeit von nur etwa 24 Stunden kann die Betriebskultur zur Bekämpfung von unerwünschten Mikroorganismen dem Produkt zugegeben werden.

Ergebnis des Einsatzes ist eine deutliche Steigerung der Produktionssicherheit,

da durch hohe Ausbeuten an antilisterialen Bacteriocinen unerwünschte Keime im Produkt sicher unterdrückt werden. MeatSafe MC-RE-200 ist ein geprüftes und in der Herstellung

streng überwacht Markenprodukt aus dem Hause Meat Cracks. Gerne stellt Ihnen Ihr persönlicher Meat Cracks-Berater das Produkt vor und berät Sie kompetent.



**DIALOG-FAX 0 54 92-96 09 29**

Absender

Bitte senden Sie mir

Weitere Informationen über Meat Cracks.

Bitte rufen Sie mich zur Vereinbarung eines unverbindlichen Beratungstermines an.

Meine Rufnummer: \_\_\_\_\_

Ansprechpartner: \_\_\_\_\_