

# Pressemitteilung

vermicon AG  
Barbara Roderus  
Marketing & Communication  
Emmy-Noether-Str. 2  
D-80992 Muenchen

Phone: +49 (0)89 158 82-0 • Fax: +49 (0)89 158 82-100  
Internet: [www.vermicon.com](http://www.vermicon.com) • E-Mail: [press@vermicon.com](mailto:press@vermicon.com)

## **vermicon AG: Mikrobiologische Kontrolle der Starterkulturen bei der Käseherstellung**

### **Der direkte Blick in den Käse**

22. Februar 2011: Der Spezialist für Mikrobiologie, die vermicon AG aus München, hat positive Nachrichten für alle Käseproduzenten. Durch effektives Monitoring der mikrobiologischen Zusammensetzung von Starterkulturen in den verschiedenen Stufen der Käseproduktion ist es möglich, die mikrobiologische Seite des Herstellungsprozesses wesentlich gezielter als bisher zu steuern.

Die Käseproduktion ist ein komplexes Zusammenspiel von Rohmaterialien, Technik und Mikroorganismen. Unabhängig von Fertigungstechnik und Zielgruppe des Endproduktes ist der entscheidende Faktor für gleichbleibende Qualität immer die Mikrobiologie. Gärungs- und Reifeprozesse, Lochbildung und nicht zuletzt Ausprägung des meist charakteristischen Geschmacks werden durch verschiedenste Bakterien bewirkt. Ein aussagekräftiges Monitoring dieser sog. Starterkulturen muss die eingesetzten Bakterien, die oftmals kulturell nur sehr schwer zu differenzieren sind, qualitativ und quantitativ nachweisen. Aber auch die Zusammensetzung der Bakterienpopulationen und die Aktivität muss erfasst und analysiert werden.

Gerade bei Neuentwicklungen oder Problemen während der Käseproduktion sind die Einblicke für schlüssige Erkenntnisse oft essentiell. Konventionelle mikrobiologische Systeme scheitern daran. „Wir liefern den direkten Blick in den Käse,“ stellt Dr. Jiri Snaidr, Vorstandsvorsitzender der vermicon AG fest. „Unser neuentwickeltes Verfahren für Käsestarterkulturen bringt den Produzenten oftmals völlig neue Erkenntnisse.“ Das auf der VIT®-Gensondentechnologie basierende Verfahren geht hierbei nicht den indirekten Weg der Kultivierung mit anschließender Differenzierung, sondern weist die Zusammensetzung und das Zusammenspiel der Bakterien direkt und kultivierungsunabhängig in der Probe nach. Mit spezifischen Gensonden werden die Starterkulturen einzeln und direkt ohne Voranreicherung in Untersuchungsproben identifiziert und quantifiziert. Die Aktivitäten der eingesetzten Kulturen werden spezifisch überprüft und ausgewiesen. Der praxisbewährte Nachweis erfolgt in Rohstoffen (z. B. Kulturen, Lyophilisaten), Prozessproben und Endprodukten und wird bereits erfolgreich für internationale Käseproduzenten eingesetzt.

Erfahren Sie mehr über die Dienstleistungen für die Käseherstellung unter [www.vermicon.com](http://www.vermicon.com).

2408 Zeichen (mit Leerzeichen) / freigegeben am 22. 02. 2011 / Veröffentlichung kostenfrei / Belegexemplar erbeten

Die vermicon AG ist der innovative Lösungsanbieter für mikrobiologisch induzierte Fragestellungen im industriellen Bereich. Sowohl mit eigens entwickelten als auch mit konventionellen Technologien nimmt die vermicon AG mikrobiologische Herausforderungen an und löst diese zur vollsten Zufriedenheit ihrer Kunden. Außer dem breiten Portfolio an Dienstleistungen, Consultingangeboten und individuellen Lösungsansätzen bietet das Unternehmen auch Testkits für Mikroorganismen. Die patentierte VIT®-Gensondentechnologie gibt es seit 2001 im standardisierten und industrialisierten Format als Schnellnachweissysteme in Form von praktischen VIT-Kits.