

Пробиотические закваски прямого внесения

Пробиотические закваски прямого внесения - чистые культуры специально подобранных отдельных штаммов живых пробиотических микроорганизмов, а также смесей штаммов в питательных средах, использованных для их выращивания, либо суспензии вегетативных клеток (в т.ч. концентрированные) без или со средой культивирования, приготовленные на специализированных предприятиях и предназначенные для прямого внесения в подготовленное сырье непосредственно в резервуарах для производства пробиотического продукта. Пробиотические закваски прямого внесения могут выпускаться в сухом виде, в т.ч. лиофилизированном из замороженного состояния, или в жидком, в т.ч. замороженном

Источник: " МУ 2.3.2.2789-10. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Методические указания по санитарно-эпидемиологической оценке безопасности и функционального потенциала пробиотических микроорганизмов, используемых для производства пищевых продуктов"

(утв. Роспотребнадзором 06.12.2010)