

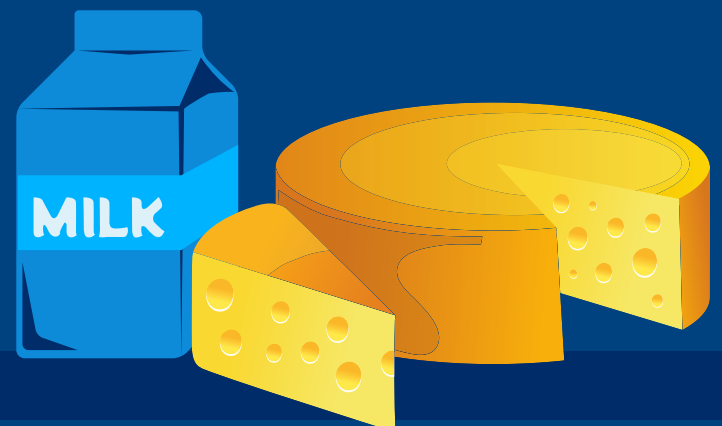
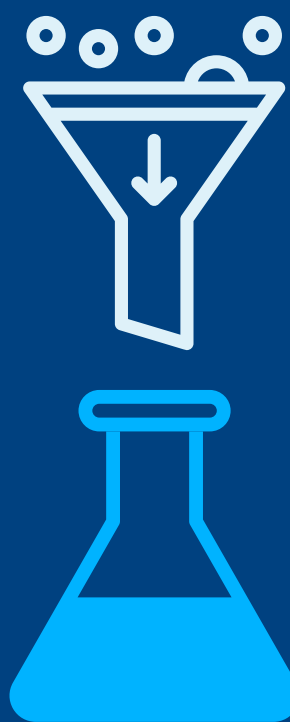
Wat is zuursel?

Zuursel is een verzamelnaam voor mengsels van melkzuurbacteriën die als vloeibaar, geconcentreerd mengsel direct aan melk worden toegevoegd om het fermentatieproces te starten. Deze bacteriën zetten lactose om in melkzuur, waardoor de zuurgraad van de melk daalt. Dit proces is essentieel voor het stremmen van de melk en voor het ontwikkelen van de juiste textuur en smaak van kaas.

Waarvoor wordt zuursel gebruikt?

Zuursel wordt gebruikt om melk te verzuren, een noodzakelijke stap in de productie van kaas en andere zuivelproducten. De melkzuurbacteriën zorgen niet alleen voor de gewenste zuurgraad, maar dragen ook bij aan de houdbaarheid, structuur en smaak van het eindproduct. Door de groei van ongewenste micro-organismen te remmen, verbetert zuursel bovendien de veiligheid en kwaliteit van kaas.

In welke processtap wordt zuurstof gefilterd?



1

Zekerheid van zuiverheid

Door het zuursel vooraf te filteren, verwijder je ongewenste micro-organismen en vaste deeltjes. Zo voorkom je dat deze in de melk terechtkomen en het fermentatieproces verstoren of ongewenste smaken veroorzaken.

2

Beheersbare fermentatie

Een zuiver en consistent zuursel zorgt voor een voorspelbaar fermentatieproces. Als het zuursel besmet is met bijvoorbeeld wilde gisten of ongewenste bacteriën, kunnen deze gaan concurreren met de gewenste melkzuurbacteriën.

3

Kwaliteit en veiligheid

Door filtratie voor gebruik te doen, verbeter je de hygiëne en verleng je de houdbaarheid van het eindproduct.

Welke filters worden gebruikt bij de filtratie van zuursel?

Bij de filtratie van zuursel worden verschillende soorten filters gebruikt, afhankelijk van de gewenste mate van zuiverheid. Veelgebruikte filters zijn de Van Borselen Filters B.V.PTFE membraanfilters. Dit zijn steriele filters en worden gebruikt als er een hogere microbiologische zuiverheid vereist is. Het verwijdert vrijwel alle bacteriën en wordt soms ingezet bij kritische toepassingen, bijvoorbeeld bij productie onder streng gecontroleerde omstandigheden of wanneer een langdurige houdbaarheid gewenst is.