

INNOVATIVE KULTUREN FÜR NEUE ANWENDUNGEN

Lebensmittelkulturen von BITEC® liegen im Trend

Mitunter die wichtigsten Ziele für die Lebensmittelindustrie sind die Herstellung sicherer Lebensmittel, die Erhaltung eines guten Geschmacks über einen langen Zeitraum sowie die Reduzierung von Lebensmittelabfällen und -verderb. Daher spielen Lebensmittelkulturen auch bei nicht fermentierten Lebensmitteln eine immer wichtigere Rolle.

Fresh Bioprotection für bessere Sicherheit

Diese Methode basiert auf der Schutzfunktion der gewollten und somit "guten" Bakterien. Dabei wirken Lebensmittelkulturen durch ihren Wettbewerbsvorteil und unterdrücken dadurch unerwünschte Verderbnisbakterien und pathogene Keime.

Dies gilt nicht nur für Wiener Würstchen/Frankfurter oder frische Hackfleischprodukte wie beispielsweise Salsiccia Fresca, Merguez, Bratwurst oder Cevapcici. Der durchdachte Einsatz der richtigen Kulturen hilft auch bei der Herstellung von geslicten Produkten, verzehrfertigen Fischprodukten sowie Salaten, Dips und Aufstrichen.

- **BITEC® B FRESH** eignet sich für frische Hackfleischerzeugnisse, Salate und Aufstriche und sorgt für mehr Frische und besserer Geschmack über längere Zeit. Neben der Wirksamkeit gegen Wachstum von *Listeria monocytogenes*, *Pseudomonas* und *Enterobacteriaceae* besticht BITEC® B FRESH als natürliche Clean Label Lösung.
- **BITEC® VEGAN SAFE** liefert Schutz für frische Fleischanaloge auf Basis von pflanzlichen Proteinen und schafft eine Standardisierung der Mikrobiota von Beginn an. BITEC® VEGAN SAFE hindert spontane Keime am Hochwachsen und verbessert die Farbhaltung über das MHD hinaus. Sie ist gefrierstabil, die Verkehrsfähigkeit ist durch die Deklaration als Lebensmittelkultur abgesichert.
- **BITEC® B SAFE KNACK** steht für Lebensmittelsicherheit und besseren Geschmack für Brühwürstchen – und das auch über längere Zeit. BITEC® B SAFE KNACK schützt wirksam gegen Wachstum von *Listeria monocytogenes* und ist als natürliche Clean Label Lösung vielseitig einsetzbar.

BITEC COTTO® – Patentierte Technologie für Nitritersatz

Mit der neuen patentierten BITEC COTTO® Technologie lassen sich Kochpökelwaren- und Brühwurst-Erzeugnisse nun gänzlich ohne Nitrit- oder Nitratzugabe herstellen. Trotzdem weist das Endprodukt die charakteristischen sensorische Eigenschaften, volles Pökelaroma und attraktive Optik, von gepökelter Ware auf. Dabei erzielt das innovative BITEC® COTTO nicht nur sehr gute Ergebnisse für verschiedenste Kaliber und Produkte. Es folgt damit auch aktuellen Lebensmitteltrends und den immer wichtiger werdenden positiven Gesundheitsaspekt

Folgende Produkte werden auf der IFFA 2025 bei NovaTaste präsentiert:

Kulturen für mehr Sicherheit und vollen Geschmack

- nitritfreier Kochschinken BITEC COTTO®
- Geflügel Wiener/Frankfurter mit BITEC® B SAFE KNACK
- Verkostungsteller mit Salami, Käse und Putenschinken mit BITEC® Starterkulturen

NovaTaste **Halle 11.1, Stand C41:**

Bilder unter: <https://pictures.novataste.com/fotoweb/albums/Z4j5R9XEjmyHTmv-6Vut8OegWLiAKdRItsPgA/>