

Produksi Bakteriosin sebagai Pengawet Daging

- Daging mudah rusak oleh kontaminan mikroba.
- Pengawetan dapat dilakukan dengan pengawet bakteriosin.
- Bakteriosin dihasilkan oleh Bakteri Asam Laktat (BAL).
- Bakteriosin efektif sebagai anti bakteri patogen dan pembusuk

PROSES PRODUKSI BAKTERIOSIN



Keunggulan :

- Tidak toksik dan mudah mengalami degradasi oleh enzim proteolitik.
- Tidak membahayakan mikroflora usus karena mudah dicerna oleh enzim-enzim saluran pencernaan.
- Penggunaannya fleksibel.
- Stabil terhadap pH dan suhu yang luas.

Aplikasi :

- Daging ayam segar direndam bakteriosin 30 menit lalu ditiriskan 30 menit.
- Daging dikemas dengan plastik PE 0,3µm.
- Disimpan suhu ruang awet 18 jam, pada suhu 4 - 10°C awet 7 - 10 hari.