

Das schweizerische Forschungsinformationssystem



Projekt Information

- Projektanzeige-Menü**
- [Basisinformation](#)
 - [Kontaktpersonen](#)
 - [Projektinformation](#)
 - [Forschungsbereiche](#)
 - [Beteiligte Personen](#)
 - [Organisation](#)

[Zurück zur Projektübersicht](#)

Newsflash



Bundesamt für Bildung und Wissenschaft
 Office fédéral de l'éducation et de la science
 Ufficio federale dell'educazione e della scienza
 Ufficio federal da scolaziun e scienza

Projekt Titel (orig.) Entwicklung von neuen Kulturen und Kulturenkonzentraten f fermentierter Milchprodukte

Projekt Titel (engl.) New cultures

Schlüsselwörter (Englisch)
 starter cultures, lactic acid bacteria, propionic acid bacteria, cheese, fermentation, ripening, flavour, nutrition, probiotics, engineering, metabolites

Startdatum 10.11.2003 **Enddatum** 31.12.2007

Kontaktpersonen

Eugster Elisabeth
Tel.Nr +41 31 324 58 88
E-mail elisabeth.eugster@alp.admin.ch
Organisation Eidg. Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft Milch- und Fleischverarbeitung

Strasse Schwarzenburgstrasse 161
PLZ / Ort 3003 Bern-Liebefeld
Land Schweiz

Keller Sarah
Tel.Nr +41 31 323 83 01
E-mail sarah.keller@alp.admin.ch
Organisation Eidg. Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft Milch- und Fleischverarbeitung

Strasse Schwarzenburgstrasse 161
PLZ / Ort 3003 Bern-Liebefeld
Land Schweiz

[top](#)

Projektinformation	Deutsch	Englisch	Französisch	Italienisch	
Schlüsselwörter		X			
Kurzbeschreibu	X				
Projektziele	X				
Umsetzung und	X	X	X	X	
Neue Kenntniss	X				
Arbeitsvorgang, Arbeiten	X				
Kunden/Bericht	X				
Publikationen	X	X	X	X	

[top](#)

Kurzbeschreibung (Deutsch) Da den Kulturen eine Schlüsselrolle bei der Herstellung von I Sauermilchprodukten zukommt, hat deren Entwick Produktion durch ALP einen hohen Stellenwert für die schwe

Milchwirtschaft. Alle Kulturen von ALP, bestehende und neue hauptsächlich aus der in der Schweiz vorhandenen ursprünglichen an Gärungsorganismen. Die Natürlichkeit dieser Kulturen (grün Knospe-Qualität) bietet ein erfolgsversprechendes Potenzial. Die Differenzierung von Schweizer Käse gegenüber der ausländischen Zum heutigen Zeitpunkt besteht das ALP Kultursortiment aus thermophilen Milchsäurebakterien für die Herstellung von Hartkäse. Die Kulturen sind in flüssiger Form erhältlich. Die Hersteller von Milchprodukten, in Gewerbe und Industrie, mussten somit mit ausländischen Kulturenanbietern ausweichen. ALP will dies nun mit neuen Kulturen für verschiedene Milchprodukte wie beispielsweise Joghurt und Halbhartkäse entwickelt werden. Des Weiteren werden Kulturen in Zukunft auch als Kulturenkonzentrate, vorzugsweise angeboten, was einem grossen Bedürfnis der Praxis entspricht. Die Entwicklung von einzigartigen Schweizer Kulturen hat ALP die

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Projektziele
(Deutsch)**

1. ALP-Kulturen werden auch in konservierter Form angeboten.
2. Für die Herstellung verschiedener Käsesorten sowie fermentierter Molkereiprodukte ist das Kultursortiment ergänzt.
3. Das Aroma von fermentierten Milchprodukten kann mit Kulturen beeinflusst werden.
4. Entwicklung einer potenziell probiotischen Kultur und damit zusammenhängende Erarbeitung von Grundlagenwissen bezogen auf
5. Grundlagen erarbeiten für die Entscheidungsfindung und für den Bereich Gentechnologie.
6. Die ALP Stammsammlung ist gepflegt und nach Bedarf erweitert.
7. Die Forschungsergebnisse werden der Praxis, der Wissenschaft und der breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Umsetzung und
Anwendungen
(Deutsch)**

Für spezifische Informationen kontaktieren Sie bitte die angegebene Person.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Umsetzung und
Anwendungen
(Englisch)**

For more detailed information please contact the person in charge of the project.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Umsetzung und
Anwendungen
(Französisch)**

Pour des informations supplémentaires veuillez contacter la personne en charge du projet.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Umsetzung und
Anwendungen
(Italienisch)**

Per ulteriori informazioni vogliate contattare il responsabile del progetto.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Neue
Kenntnisse/Literatur
(Deutsch)**

Die umfangreiche Publikationsliste zu den Arbeiten im Bereich der Kulturen ist im Jahresbericht von ALP dokumentiert oder unter <http://www.aramis-research.ch/d/16072.html> einsehbar.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Arbeitsvorgang/Stand der
Arbeiten
(Deutsch)**

Die Realisierung des Projektes wird im Rahmen eines Projektes durch Mitarbeitende aus den Supporten und dem Produkt gestaltet. Die Bedeutung sind dabei mikrobiologische, biochemische, biotechnologische verfahrenstechnische Grundlagen, Sensorik sowie die instrumentelle Analyse von flüchtigen und nicht-flüchtigen Komponenten.

Aus der natürlichen Vielfalt von Gärungsorganismen werden mikrobiologische, biochemische und molekularbiologische Kulturen isoliert und charakterisiert. Modellversuche zur Herstellung von Sauermilchprodukten werden mit Stämmen durchgeführt, die

Konzentrierungs- und Konservierungsschritt gut überleben. /
 vielversprechende Stämme kommen auch als Flüssigkultur z

Der wichtige Aspekt der Autolyse wird im Rahmen einer gem
 Doktorarbeit mit dem Labor für Lebensmittel-Biotechnologie
 studiert.

Im Bereich der Sauer Milchprodukte wird an die Ergebnisse d
 "Mikroorganismen für Sauer Milchprodukte und Fleisch", das
 das Projekt 3.2.2 eingegliedert wurde, angeknüpft. Die Errur
 bestehen v.a. in einer aufgebauten Methodik für Isolationen,
 Identifikationen für die ernährungsphysiologisch interessante
 acidophilus-Gruppe und der Bifidobakterien. Dazu gehört au
 einer eigenen Stammsammlung und der Zugang zu weiteren

Forschungsthemen, die nahe bei unseren Kernkompetenzen
 mithelfen, diese weiterzuentwickeln, werden im Rahmen vor
 koordiniert.

Der Arbeitsvorgang bewegt sich im Rahmen des ALP-Arbeits
 des -Projektstandards.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Kunden/Berichterstattung
 (Deutsch)**

Gewerbliche und industrielle Milchverarbeiter, milchwirtschaft
 Sortenorganisationen und
 Käsehandel sowie Schulen, die eine milchwirtschaftliche Ausl
 Die praxisorientierte Vermittlung der Forschungsergebnisse (r
 Zusammenarbeiten (Industrie), Käser-Diskussionsgruppen, I
 Vorfürhungen, und Publikationen in Fachzeitschriften.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Publikationen
 (Deutsch)**

Für spezifische Informationen kontaktieren Sie bitte die ange

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Publikationen
 (Englisch)**

For more detailed information please contact the person in c
 project

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Publikationen
 (Französisch)**

Pour des informations supplémentaires veuillez contacter la

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Publikationen
 (Italienisch)**

Per ulteriori informazioni vogliate contattore il responsabile r

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Forschungsbereiche

Fachbereiche

% **Disziplinen gemäss CERIF-Klassifikation**

100 T430 Lebensmitteltechnologie

Politikbereich / NABS

100 Landwirtschaftliche Produktivität und Technologie

[top](#)

Beteiligte Personen

Beteiligungsart

Kontaktperson, Eugster Elisabeth

Tel.Nr +41 31 324 58 88

E-mail elisabeth.eugster@alp.admin.ch

Organisation Eidg. Forschungsanstalt für

Nutztiere und Milchwirtschaft
 Milch- und Fleischverarbeitung
Strasse Schwarzenburgstrasse 161
PLZ / Ort 3003 Bern-Liebefeld
Land Schweiz

Kontaktperson, Keller Sarah

Tel.Nr +41 31 323 83 01

E-mail sarah.keller@alp.admin.ch

Organisation Eidg. Forschungsanstalt für
 Nutztiere und Milchwirtschaft
 Milch- und Fleischverarbeitung

Strasse Schwarzenburgstrasse 161

PLZ / Ort 3003 Bern-Liebefeld

Land Schweiz

[top](#)

Forschungsorganisation

ALP Agroscope Liebefeld-Posieux
 Eidgenössische Forschungsanstalt
 für Nutztiere und Milchwirtschaft

Strasse Rte de la Tioleyre 4

PLZ / Ort 1725 Posieux

Land Schweiz

E-mail info@alp.admin.ch

Bereich

3 Tierische Produktion und Lebensmittel tierischer Herkunft

Projektnummer

3.2.2

Projekt-Status

Aktiv

Kosten bewilligt

(Betrag nicht veröffentlicht)

Letzte Mutation

14.03.2005

[top](#) | [zurück zur Projektliste](#)

Copyright + Disclaimer