

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](mailto: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](mailto: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		<a href="#">X</a>			
Kurzbeschreibu	<a href="#">X</a>				
Projektziele	<a href="#">X</a>				
Umsetzung und	<a href="#">X</a>	<a href="#">X</a>	<a href="#">X</a>	<a href="#">X</a>	
Neue Kenntniss	<a href="#">X</a>				
Arbeitsvorgang, Arbeiten	<a href="#">X</a>				
Kunden/Bericht	<a href="#">X</a>				
Publikationen	<a href="#">X</a>	<a href="#">X</a>	<a href="#">X</a>	<a href="#">X</a>	

[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 zur 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 häufig auf ausländische Kulturenanbieter ausweichen. ALP will dies nun ändern und neue Kulturen für verschiedene Milchprodukte wie beispielsweise Joghurt und Halbhartkäse entwickelt werden. Des Weiteren werden auch Kulturen in Zukunft auch als Kulturenkonzentrate, vorzugsweise in flüssiger Form 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 die Kulturen.
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  
 Vorfürungen, 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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