

Danisco Biolacta sp. z oo  
Ul.Tuwima 1A  
10-747 Olsztyn  
POLAND  
Tel +48 89 5240 203  
Fax +48 89 5240 302  
www.danisco.com  
info@danisco.com

**Oświadczenie**

25 stycznia 2013

Danisco Biolacta sp. z o.o. jest producentem kultury startowej „Biolac” dla przemysłu piekarskiego. Kultura sprzedawana jest na rynku polskim od ponad 30 lat. Zawiera ona w swoim składzie liofilizowane bakterie kwasu mlekowego z rodzaju *Lactococcus* i *Lactobacillus*. Pozwala na ukierunkowanie prowadzenia procesu fermentacji przy ukwaszaniu ciast żytnich i mieszanych do otrzymywania zaczynu pospolicie zwanego „żurem”. Żur może być również półproduktem do wytwarzania barszczu białego pospolicie zwanego żurkiem. Wytwarzany przez bakterie fermentacji mlekowej kwas mlekowy wpływa korzystnie na kształtowanie cech organoleptycznych i hamowanie wzrostu mikroflory niepożądaney w produktach mącznych.

Z poważaniem  


Piotr Kołakowski  
Dyrektor zakładu

Direct tel.: + 48 524 02 41

Direct fax: + 48 534 08 63

piotr.kolakowski@dupont.com