

Dairyzym

Лактаза

Dairyzym – ферментный препарат, полученный путем ферментации с использованием традиционных микроорганизмов.

Dairyzym не имеет побочных действий, оказывающих влияние на вкус.

Dairyzym выпускается в жидкой или порошкообразной форме, с активностью в кислой или нейтральной среде.

Преимущества

- Расщепляет лактозу в жидких продуктах питания и кормах.
- Способствует улучшению пищеварения при непереносимости лактозы.
- Предотвращает кристаллизацию лактозы в мороженом и молочносодержащих кондитерских изделиях.
- Как вспомогательное средство не подлежит обязательному декларированию.



Dairyzym Y 50 L

Жидкая лактаза, полученная из дрожжей

Характеристика

Dairyzym Y 50 L – лактаза (E.C. 3.2.1.23, β -галактозидаза), полученная путем контролируемой ферментации с использованием генетически неизмененных штаммов дрожжей *Saccharomyces marxianus* var. *lactis*. Благодаря специальной технологии очистки **Dairyzym Y 50 L** является чистым продуктом без каких-либо побочных эффектов, оказывающих влияние на вкус.

Dairyzym Y 50 L представляет собой прозрачную, бесцветную или слегка желтоватую жидкость с нейтральным запахом. Ферментный препарат смешивается с водой и имеет плотность 1,15 – 1,25 г/мл.

Dairyzym Y 50 L имеет ферментативную активность 54.000 оNPGU/мл. **Dairyzym Y 50 L** является стабильным и максимально эффективным при pH 6,5 и температуре 40–45 °С. Ферментный препарат способен выдерживать кратковременное воздействие более высоких температур, однако при этом существенно снижается его эффективность.

Dairyzym Y 50 L следует применять для молочных продуктов с нейтральным значением pH. Начиная с pH 6, наблюдается снижение стабильности фермента и эффективности гидролиза лактозы. Дозировка ферментного препарата рассчитывается в зависимости от температуры, времени реакции и требуемой степени гидролиза лактозы. Преимущество высоких рабочих температур заключается в том, что для полного гидролиза требуется меньше времени и более низкая дозировка фермента. Однако при этом повышается опасность развития микроорганизмов в молоке.

Способ применения и дозировка фермента

При дозировке 0,8–1,2 мл на литр молока и температуре около 5 °С фермент **Dairyzym Y 50 L** полностью гидролизует лактозу в течение 24 часов. При той же дозировке и температуре 40 °С процесс гидролиза лактозы завершается уже через 6 часов. Однако при этой температуре существует риск микробиологического загрязнения. Для мороженого, сгущенного молока с сахаром и тому подобных продуктов 0,3–0,4 мл фермента на литр молока будет достаточно для предотвращения кристаллизации лактозы и ощущаемой при потреблении песчаной консистенции.

Условия хранения

Dairyzym Y 50 L хранить в закрытой оригинальной упаковке при температуре не выше 10 °С во избежание снижения активности препарата.

Упаковка

Dairyzym Y 50 L выпускается в ПЭ-канистрах по 25 кг и в ИВС-контейнерах по 1000 кг.

Влияние температуры и pH на гидролиз лактозы

