

Kesozym TL 750 L

Enzima de coagulación de la leche

Kesozym es una enzima obtenida mediante la fermentación de microorganismos tradicionales.

Kesozym contiene una proteasa específica para la coagulación de la leche.

Kesozym se presenta en líquido o granulado, en versión termoestable o termolábil.

Ventajas

- Alternativa económica a la quimosina o el cuajo animal.
- Las condiciones de proceso necesarias, tiempo de coagulación, etc. son comparables a la quimosina o el cuajo.
- Al contrario que con la quimosina microbiana habitual, Kesozym se obtiene de microorganismos no modificados genéticamente.
- Producto auxiliar de procesamiento y con ello, libre de declaración.


SternEnzym
The Enzyme Designer



Kesozym TL 750 L

Enzima de cuajo termolábil líquida

Característica

Kesozym TL 750 L es una enzima microbiana de coagulación de la leche producida mediante fermentación controlada de *Rhizomucor miehei* (anteriormente *Mucor miehei*) no modificada genéticamente.

La proteasa específica de **Kesozym TL 750 L** está especialmente tratada para lograr una labilidad térmica especial de la enzima con temperaturas de pasteurización que facilitan la inactivación mediante el calor. **Kesozym TL 750 L** es un líquido marrón con olor a fermentación típico, no irritante. El preparado de enzimas puede mezclarse fácilmente con agua y tiene una densidad de 1,10–1,20 g/ml. **Kesozym TL 750 L** se suministra con una actividad de 750 IMCU.

El rango de temperatura efectivo para **Kesozym TL 750 L** es similar al del cuajo. Tanto **Kesozym TL 750 L** como también el cuajo presentan la misma actividad con más de 55 °C. En la figura 1 se muestra la labilidad térmica de **Kesozym TL 750 L** en comparación con el cuajo y otras enzimas de cuajo. **Kesozym TL 750 L** es termolábil y a 65 °C mantiene menos del 3% de su actividad original después de 15 minutos. Como se muestra en esta figura, **Kesozym TL 750 L** se inactiva con una pasteurización normal. El suero lácteo tratado de este modo no contiene enzima de cuajo.

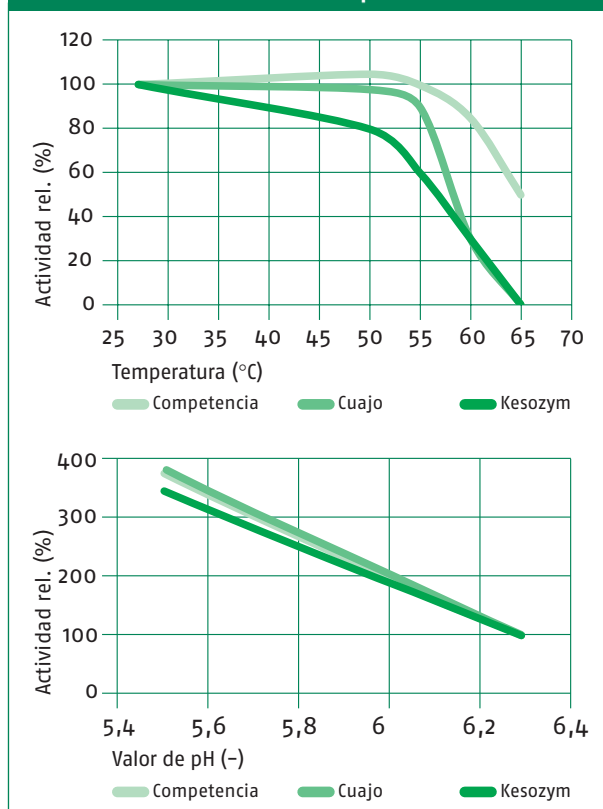
La actividad de coagulación de **Kesozym TL 750 L**, similar a la actividad del cuajo, depende del valor de pH. En el rango de pH del procesamiento típico de la leche desde 5,5 hasta 7, la actividad de las enzimas aumenta cuando se reduce el valor de pH. En la figura 2 se muestra el efecto del valor de pH sobre la actividad de diferentes enzimas.

Informaciones de aplicación y dosificación de enzimas

La dosificación de **Kesozym TL 750 L** está determinada, normalmente, por las condiciones de procesamiento, la composición de la leche y la concentración de cloruro de calcio.

En general, se usan 28–40 ml de **Kesozym TL 750 L** por cada 1.000 litros de leche. La dosificación óptima puede diferir de la recomendada, dependiendo de las condiciones de proceso y la calidad de las materias primas y debe establecerse individualmente. **Kesozym TL 750 L** requiere la disponibilidad de iones de calcio para la actividad óptima. La adición de calcio en forma de cloruro de calcio, para ofrecer un rendimiento óptimo, debe estar en el rango desde 10 hasta 100 gramos por 100 litros de leche. **Kesozym TL 750 L** es más activo que el cuajo animal con concentraciones superiores de cloruro de calcio.

Termolabilidad e influencia del pH



Almacenamiento

Debido a su termolabilidad, durante el almacenamiento de **Kesozym TL 750 L** debe prestarse especial atención a la temperatura. **Kesozym TL 750 L** debe almacenarse en el envase original cerrado desde 4 °C hasta 8 °C, para minimizar la pérdida de actividad.

Presentación

Kesozym TL 750 L se presenta en bidón de PE de 25 kg y contenedor GRG de 1.000 kg.