

Dairyzym

Lactase

Le **Dairyzym** est un enzyme obtenu par fermentation de micro-organismes traditionnels.

Le **Dairyzym** étant dépourvu d'activités secondaires, il n'y a pas de risque d'altération du goût.

Le **Dairyzym** se présente sous forme de liquide ou de poudre, avec activité en milieu acide ou neutre.

Avantages

- Elimine le lactose des produits liquides destinés à l'alimentation humaine et animale.
- Facilite la digestion des personnes ayant une intolérance au lactose.
- Empêche la cristallisation du lactose dans les crèmes glacées et les confiseries au lait.
- Auxiliaire technologique sans numéro E à déclarer.



Dairyzym Y 50 L

Lactase liquide produite à partir de levure

Caractéristiques

Le **Dairyzym Y 50 L** est une lactase produite par fermentation contrôlée d'une souche de *Saccharomyces marxianus* var. *lactis* non génétiquement modifiée (E.C. 3.2.1.23, β -galactosidase). Grâce à un procédé de purification spécial, le **Dairyzym Y 50 L** est d'une grande pureté et ne présente aucune activité secondaire susceptible d'être à l'origine d'une altération gustative.

Le **Dairyzym Y 50 L** est un liquide limpide, incolore à jaune clair, d'odeur neutre. La préparation enzymatique est miscible à l'eau et a une masse volumique de 1,15 à 1,25 g/ml.

Le **Dairyzym Y 50 L** est fourni avec une activité de 54 000 U oNPG/ ml. Le **Dairyzym Y 50 L** est stable et fait preuve de la plus grande efficacité à un pH de 6,5 et dans la plage de 40–45 °C. Il est aussi possible d'opérer à des températures plus élevées pendant une courte durée, mais au prix d'une forte diminution de l'efficacité.

Le **Dairyzym Y 50 L** devrait être utilisé dans des produits laitiers ayant un pH neutre car la stabilité de l'enzyme et l'efficacité de l'hydrolyse du lactose diminuent dès pH 6. La dose nécessaire dépend de la température opératoire possible, de la durée de réaction et du degré d'hydrolyse du lactose souhaité. Le fait d'opérer à température élevée est avantageux en ce qu'il faut moins de temps et une dose plus faible d'enzyme pour parvenir à l'hydrolyse complète. Le risque d'infection du lait s'accroît toutefois parallèlement.

Mode d'utilisation et dosage

A raison d'une dose de 0,8 à 1,2 ml par litre de lait et à une température voisine de 5 °C, le **Dairyzym Y 50 L** hydrolyse la totalité du lactose en l'espace de 24 heures. A la même dose, mais à 40 °C, l'hydrolyse est achevée au bout de 6 heures. Il existe cependant un risque de contamination microbienne à cette température. Dans la crème glacée, le lait condensé sucré ou les produits de type « confiture de lait », il suffit de 0,3 à 0,4 ml par litre de lait pour éviter la cristallisation du lactose et par conséquent une sensation en bouche sableuse au moment de la consommation du produit final.

Entreposage

Afin de minimiser les pertes d'activité enzymatique, il convient de conserver le **Dairyzym Y 50 L** dans l'emballage d'origine fermé, à une température inférieure à 10 °C.

Conditionnement

Le **Dairyzym Y 50 L** est disponible en bidons PE de 25 kg et en emballage IBC de 1 000 kg.

Action du pH et de la température sur l'hydrolyse du lactose

