

Dairyzym

Lactase

Dairyzym é uma enzima obtida pela fermentação de microorganismos tradicionais.

Dairyzym está livre de atividades secundárias e impede a formação de variações do sabor.

Dairyzym encontra-se disponível em líquido ou em pó e com atividade em meio ácido ou neutro.

Vantagens

- Remoção da lactose de produtos líquidos de alimentação humana e animal.
- Facilitador digestivo para pessoas com intolerância à lactose.
- Previne a cristalização da lactose em sorvetes e doces à base de leite.
- Coadjuvante de Processamento e por isso isento de declaração.



Dairyzym Y 50 L

Lactase Líquida derivada de levedura

Características

Dairyzym Y 50 L é uma lactase produzida pela fermentação controlada de um estame *Saccharomyces marxianus* var. *lactis* não modificado geneticamente (E.C. 3.2.1.23, beta-extremamente). Devido a um processo de purificação especial, Dairyzym Y 50 L é extremamente pura e livre de todas as atividades secundárias que podem gerar variações de sabor.

Dairyzym Y 50 L é um líquido claro, de incolor a ligeiramente amarelado e odor neutro. Este preparado de enzimas pode ser misturado com água e tem uma densidade de 1,15–1,25 g/mL.

Dairyzym Y 50 L é fornecida com uma atividade de 54.000 oNPGU/ml. Dairyzym Y 50 L é estável e desenvolve sua maior eficiência a pH 6,5 e 40–45 °C. Também podem ser aplicadas temperaturas maiores por pouco tempo, a efetividade no entanto reduz bastante.

Dairyzym Y 50 L deve ser aplicada em produtos lácteos de pH neutro. A partir de pH 6 a estabilidade da enzima e a eficiência da hidrólise da lactose reduzem. A dosagem de enzima necessária, resulta da temperatura possível para o processamento, do tempo de reação e do grau desejado da hidrólise da lactose. Altas temperaturas de processamento têm a vantagem de requererem menos tempo e uma dosagem menor de enzima para uma hidrólise completa. No entanto, o perigo de formação de uma infecção no leite aumenta.

Informação de aplicação e dosagem da enzima

Com uma dosagem de 0,8–1,2 ml por litro de leite e uma temperatura à volta dos 5 °C, Dairyzym Y 50 L hidrolisa a lactose completamente em 24 horas. Com a mesma dosagem e 40 °C, a hidrólise da lactose está concluída passado 6 horas. Contudo, a esta temperatura corre-se o perigo de contaminação microbiana. Em sorvetes, leite condensado adoçado ou produtos similares a doce de leite, bastam 0,3–0,4 ml por litro de leite para impedir a cristalização da lactose e consequentemente evitar a sensação arenosa na boca ao consumir o produto final.

Armazenamento

Dairyzym Y 50 L deve ser conservada na embalagem original devidamente fechada e a uma temperatura inferior a 10 °C para reduzir a perda de atividade.

Embalagem

Dairyzym Y 50 L encontra-se disponível em galões PE de 25 kg e em IBC de 1000 kg.

Influência da temperatura e do pH na hidrólise da lactose

