

Kesozym TL 750 L

Enzyme coagulant le lait

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

Le **Kesozym** contient une protéase spécifique qui fait cailler le lait.

Le **Kesozym** est disponible sous forme liquide ou de granulés, en version thermostable ou thermolabile.

Avantages

- Alternative économique à la chymosine ou à la présure animale.
- Conditions opératoires, durée de coagulation, etc. comparables à celles de la chymosine ou de la présure de veau.
- Contrairement à la chymosine microbienne courante, le Kesozym est produit à partir de micro-organismes non génétiquement modifiés.
- Auxiliaire technologique sans numéro E à déclarer.


SternEnzym
The Enzyme Designer



Kesozym TL 750 L

Enzyme de la présure, liquide, thermolabile

Caractéristiques

Le **Kesozym TL 750 L** est un coagulant microbien enzymatique produit par fermentation contrôlée de *Rhizomucor miehei* (anciennement *Mucor miehei*) non génétiquement modifié.

La protéase spécifique du **Kesozym TL 750 L** a subi un traitement spécial permettant d'obtenir une labilité thermique particulière de l'enzyme aux températures de pasteurisation, ce qui facilite donc l'inactivation par la chaleur. Le **Kesozym TL 750 L** est un liquide de couleur brune ayant une odeur de fermentation typique, non irritante. La préparation enzymatique est facilement miscible à l'eau et à une masse volumique de 1,10 à 1,20 g/ml. Le **Kesozym TL 750 L** est livré avec une activité de 750 IMCU.

La plage de température d'efficacité du **Kesozym TL 750 L** est semblable à celle de la présure de veau. Le **Kesozym TL 750 L** présente la même activité que cette dernière à une température de plus de 55 °C. La figure 1 présente la labilité thermique du **Kesozym TL 750 L** comparativement à la présure de veau et à d'autres enzymes de la présure. Le **Kesozym TL 750 L** est thermolabile, moins de 3% de son activité initiale est conservée après 15 minutes à 65 °C. Comme on le voit sur la figure, le **Kesozym TL 750 L** est inactivé pendant une pasteurisation normale. Le petit lait traité ne contient pas d'enzyme de la présure ayant une activité.

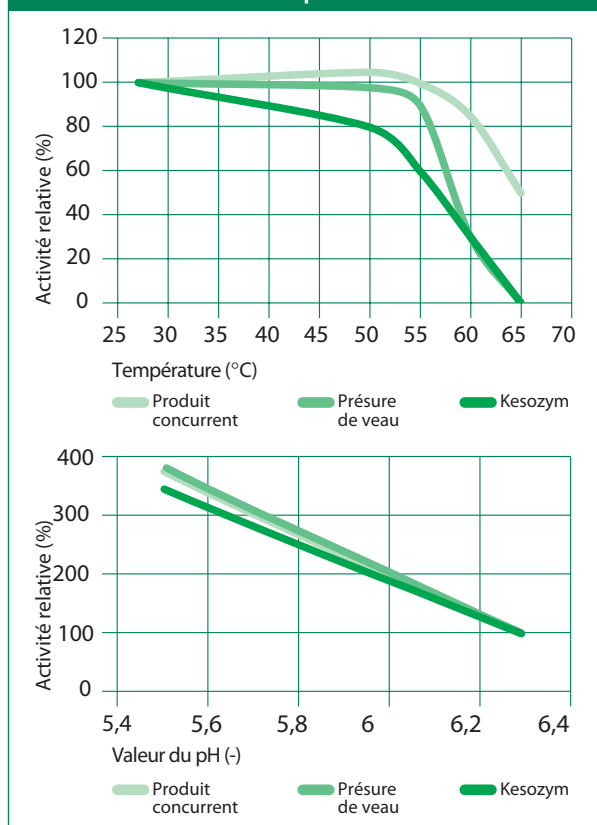
Comme celle de la présure de veau, l'activité coagulante du **Kesozym TL 750 L** dépend de la valeur du pH. Dans la plage de pH de 5,5-7 typique pour la transformation du lait, l'activité enzymatique augmente lorsque le pH diminue. L'effet du pH sur l'activité de différents enzymes est illustré par la figure 2.

Mode d'utilisation et dosage

En règle générale, la dose de **Kesozym TL 750 L** à utiliser dépend des conditions de mise en œuvre, de la composition du lait et de la concentration en chlorure de calcium.

On utilise en général de 28 à 40 ml de **Kesozym TL 750 L** pour 1 000 litres de lait. En fonction des conditions opératoires et de la qualité des matières premières, la dose optimale peut différer de la valeur conseillée. Elle doit être déterminée dans chaque cas individuel. La présence d'ions calcium est nécessaire pour que le **Kesozym TL 750 L** ait une activité optimale. Pour cela, il convient d'ajouter du calcium sous forme de chlorure à raison de 10 à 100 grammes pour 100 litres de lait. L'activité du **Kesozym TL 750 L** est supérieure à celle de la levure animale lorsque la concentration du chlorure de calcium est assez élevée.

Thermolabilité et effet du pH



Entreposage

En raison de la labilité thermique du **Kesozym TL 750 L**, il y a lieu d'attacher une attention particulière à sa température de stockage. Afin de minimiser les pertes d'activité, veiller à conserver le **Kesozym TL 750 L** dans l'emballage d'origine fermé, à une température de 4 °C à 8 °C.

Conditionnement

Le **Kesozym TL 750 L** est disponible en bidons PE de 25 kg et en emballage IBC de 1 000 kg.