

# Kesozym TL 1000 L

Enzima coaguladora de leite

**Kesozym** é uma enzima obtida pela fermentação de microorganismos tradicionais.

**Kesozym** contém uma protease específica para a coagulação do leite.

**Kesozym** encontra-se disponível em líquido ou em granulado nas versões termoestável e termolábil.

## Vantagens

- Alternativa econômica à quimosina ou coalho animal.
- As condições de procedimento necessárias e o tempo de coagulação, etc., são comparáveis com quimosina ou coalho de vitelo.
- Kesozym é obtida de microorganismos não modificados geneticamente ao contrário da quimosina microbiana corrente.
- Coadjuvante de Processamento e por isso isento de declaração.

  
**SternEnzym**  
The Enzyme Designer



# Kesozym TL 1000 L

## Enzima de coalho líquida termolábil

### Características

**Kesozym TL 1000 L** é uma enzima microbiana coaguladora de leite, produzida pela fermentação controlada de fungos *Rhizomucor miehei* (antigamente *Mucor miehei*) não modificados geneticamente.

A protease específica de **Kesozym TL 1000 L** foi tratada especialmente para obter-se uma labilidade térmica particular da enzima a temperaturas de pasteurização, ou seja, para facilitar a inativação mediante calor. **Kesozym TL 1000 L** é um líquido castanho de odor característico da fermentação, não irritante. Este preparado de enzimas pode ser misturado facilmente com água e tem uma densidade de 1,10 – 1,20 g/mL. **Kesozym TL 1000 L** é fornecido com uma atividade de 1000 IMCU.

A gama de temperatura eficiente para **Kesozym TL 1000 L** é similar a do coalho de vitelo. Tanto **Kesozym TL 1000 L** como o coalho de vitelo apresentam a mesma atividade em temperaturas acima de 55°C. A figura 1 representa a labilidade térmica de **Kesozym TL 1000 L** em comparação com o coalho de vitelo e outras enzimas de coalho. **Kesozym TL 1000 L** é termolábil e depois de 15 minutos a 65°C conserva menos do que 3% da sua atividade inicial. Como a figura demonstra, em uma pasteurização normal **Kesozym TL 1000 L** é desnaturada. O soro assim tratado não contém enzima de coalho ativa.

A atividade coaguladora de **Kesozym TL 1000 L** é similar à atividade do coalho de vitelo em função do valor pH. Na gama pH de processamento típico do leite de 5,5 a 7, a atividade enzimática aumenta com a redução do valor pH. O efeito do valor pH na atividade de várias enzimas é representado na figura 2.

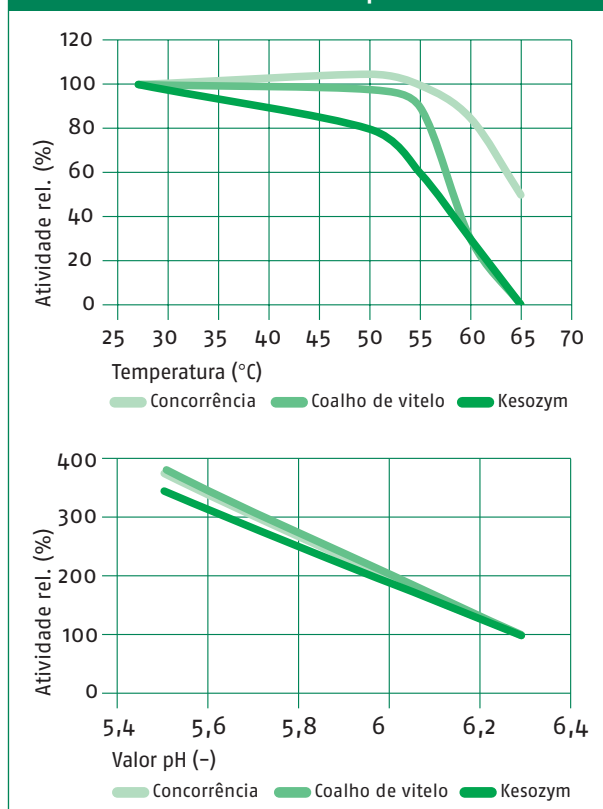
### Armazenamento

Devido à labilidade térmica de **Kesozym TL 1000 L**, deve prestar-se especial atenção à temperatura de armazenamento. **Kesozym TL 1000 L** deve ser conservada na embalagem original e a uma temperatura de 4°C a 8°C para reduzir a perda de atividade.

### Embalagem

**Kesozym TL 1000 L** encontra-se disponível em galões PE de 25 kg e em IBC de 1000 kg.

### Termolabilidade e influência do pH



### Informação de aplicação e dosagem da enzima

A dosagem de **Kesozym TL 1000 L** é determinada geralmente pelas condições de processamento, pela composição do leite e pela concentração de cloreto de cálcio.

Normalmente aplica-se 21 – 30 ml de **Kesozym TL 1000 L** por 1000 litros de leite. A dosagem ideal pode variar da dosagem recomendada em função das condições de processamento e das qualidades da matéria-prima e deve ser definida individualmente. **Kesozym TL 1000 L** requer a disponibilidade de íons de cálcio para a atividade ideal. A adição de cálcio em forma de cloreto de cálcio devia situar-se na gama de 10 a 100 gramas por 100 litros de leite para um desempenho ideal. **Kesozym TL 1000 L** é mais ativa com concentrações de cloreto de cálcio mais altas do que o coalho animal.