

# Kesozym TL 750 L

Молокосвертывающий ферментный препарат

**Kesozym** – ферментный препарат, полученный путем ферментации с использованием традиционных микроорганизмов.

**Kesozym** содержит специфический молокосвертывающий фермент – протеазу.

**Kesozym** выпускается в жидкой или гранулированной форме двух видов: термостабильный или термолабильный.

## Преимущества

- Экономичная альтернатива химозину или сычужному ферменту.
- Технологические условия, продолжительность процесса свертывания и другие показатели аналогичны с химозином или телячьим сычужным ферментом.
- Kesozym, в отличие от обычного химозина микробиологического синтеза, получен из генетически неизмененных микроорганизмов.
- Как вспомогательное средство не подлежит обязательному декларированию.

  
**SternEnzym**  
The Enzyme Designer



# Kesozym TL 750 L

## Жидкий термолабильный молокосвертывающий фермент

### Характеристика

**Kesozym TL 750 L** — молокосвертывающий фермент микробиологического происхождения, полученный путем контролируемой ферментации с использованием генетически неизменной культуры грибов *Rhizomucor miehei* (прежнее название: *Mucor miehei*).

Специфическая протеаза в составе **Kesozym TL 750 L** прошла специальную обработку для придания ферменту особой термолабильности к температурам пастеризации в целях облегчения инактивации под воздействием высоких температур. **Kesozym TL 750 L** представляет собой жидкость коричневого цвета с типичным, нерезким запахом ферментации. Ферментный препарат легко смешивается с водой и имеет плотность 1,10–1,20 г/мл. **Kesozym TL 750 L** имеет активность 750 IMCU.

Оптимальный диапазон температур для **Kesozym TL 750 L** аналогичен телячьему сычужному ферменту. Как **Kesozym TL 750 L**, так и телячий сычужный фермент проявляют одинаковую активность при температурах выше 55 °С. На рисунке 1 показана термолабильность **Kesozym TL 750 L** в сравнении с телячьим сычужным и другими ферментами. При температуре 65 °С через 15 минут термолабильный **Kesozym TL 750 L** сохраняет менее 3% первоначальной активности. Как показано на рисунке, при обычной пастеризации происходит инактивация фермента **Kesozym TL 750 L**. После такой тепловой обработки сыворотка не содержит активных молокосвертывающих ферментов.

Активность препарата **Kesozym TL 750 L**, также как и телячьего сычужного фермента, зависит от значения pH. В характерном для переработки молока диапазоне pH от 5,5 до 7 активность фермента повышается с уменьшением значения pH. Влияние значения pH на активность различных ферментов показано на рисунке 2.

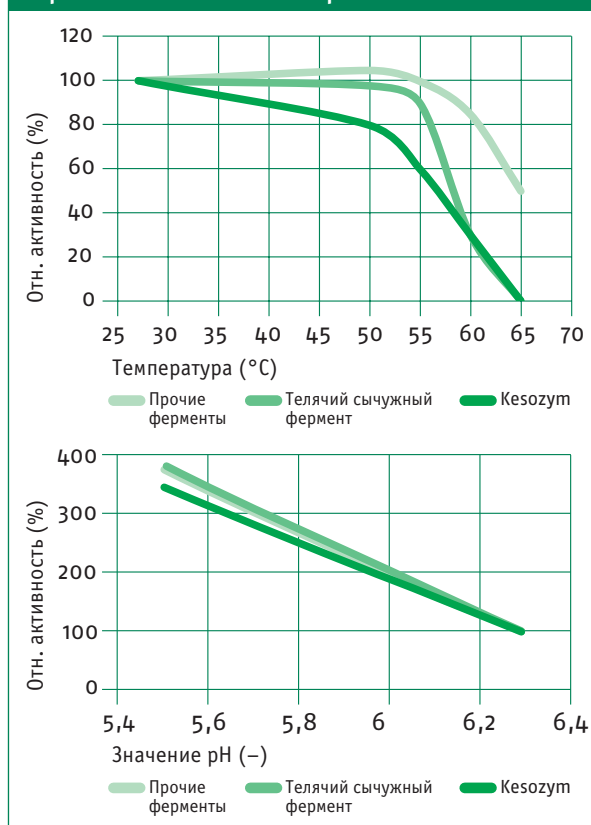
### Условия хранения

Ввиду термолабильности **Kesozym TL 750 L** требует соблюдения температурного режима при хранении. Во избежание снижения активности препарат **Kesozym TL 750 L** хранить в закрытой оригинальной упаковке при температуре от 4 °С до 8 °С.

### Упаковка

**Kesozym TL 750 L** выпускается в ПЭ-канистрах по 25 кг и в ИВС-контейнерах по 1000 кг.

Термолабильность и влияние pH



### Применение и дозировка фермента

Дозировка **Kesozym TL 750 L** зависит, как правило, от условий переработки, состава молока и концентрации хлорида кальция.

Обычная дозировка **Kesozym TL 750 L** составляет 28–40 мл на 1000 литров молока. Оптимальная дозировка может отличаться от рекомендуемого значения в зависимости от технологических условий и качества сырья и рассчитывается индивидуально. Для оптимальной активности препарата требуется наличие ионов кальция. Дозировка кальция в форме хлорида кальция составляет от 10 до 100 г на 100 литров молока. При более высокой концентрации хлорида кальция активность **Kesozym TL 750 L** выше активности сычужного фермента животного происхождения.