

Dairyzym

Lactasa

Dairyzym es una enzima obtenida mediante la fermentación de microorganismos tradicionales.

Dairyzym está libre de actividades secundarias y por ello evita que se produzcan diferencias de sabor.

Dairyzym se presenta en líquido o polvo y puede obtenerse con actividad en medios ácidos o neutros.

Ventajas

- Eliminación de la lactosa de los alimentos y piensos líquidos.
- Ayuda a la digestión en personas con intolerancia a la lactosa.
- Evita la cristalización de la lactosa en las cremas heladas y dulces con leche.
- Producto auxiliar de procesamiento y con ello, libre de declaración.



Dairyzym Y 50 L

Lactasa líquida de levadura

Característica

Dairyzym Y 50 L es una lactasa producida mediante la fermentación controlada de una cepa de *Saccharomyces marxianus*, variedad *lactis*, no modificada genéticamente (E.C. 3.2.1.23, β -galactosidasa). Un procedimiento de filtrado especial hace que **Dairyzym Y 50 L** sea muy pura y esté libre de todas las actividades secundarias que podrían causar diferencias de sabor.

Dairyzym Y 50 L es un líquido claro, desde incoloro hasta ligeramente amarillento, con olor neutro. Este preparado de enzimas puede mezclarse con agua y tiene una densidad de 1,15–1,25 g/ml.

Dairyzym Y 50 L se suministra con una actividad de 54.000 unidades oNPG/ml. **Dairyzym Y 50 L** es estable y despliega su máxima efectividad con un pH de 6,5 y 40–45 °C. También pueden aplicarse temperaturas superiores por un periodo breve, pero la efectividad se reduce considerablemente.

Dairyzym Y 50 L debe usarse en los productos lácteos con valor de pH neutro. A partir del pH 6 se reduce la estabilidad de la enzima y la efectividad de la hidrólisis de la lactosa. A partir de la temperatura de proceso posible, el tiempo de reacción y el grado deseado de hidrólisis de la lactosa se obtiene la dosificación de enzimas necesaria. Las altas temperaturas de proceso tienen la ventaja de que para una hidrólisis completa son necesarios menos tiempo y una dosificación de enzimas inferior. Sin embargo, aumenta el peligro de formación de infecciones en la leche.

Informaciones de aplicación y dosificación de enzimas

Con una dosificación de 0,8–1,2 ml por litro de leche y una temperatura de 5 °C, **Dairyzym Y 50 L** hidroliza toda la lactosa en un plazo de 24 horas. Con la misma dosificación y 40 °C, la hidrólisis de la lactosa se concluye en 6 horas. Con esta temperatura existe el peligro de contaminación microbiana. En las cremas heladas, leche condensada endulzada o el dulce de leche, productos similares alcanzan 0,3–0,4 ml por litro de leche, para evitar la cristalización de la lactosa y con ello una sensación en boca arenosa al consumir el producto final.

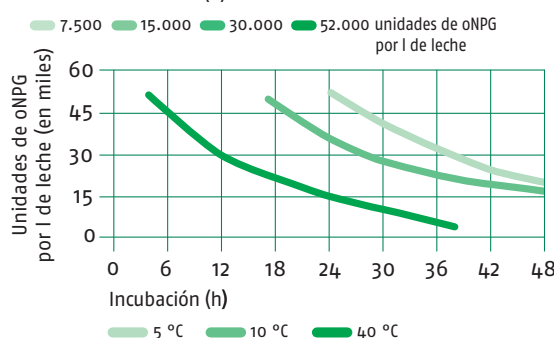
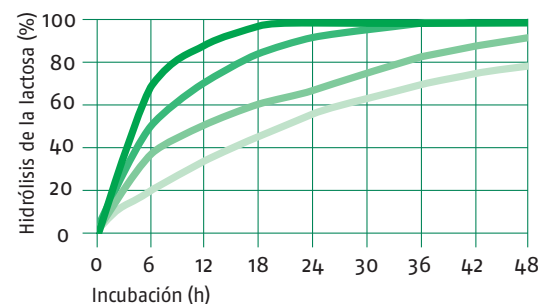
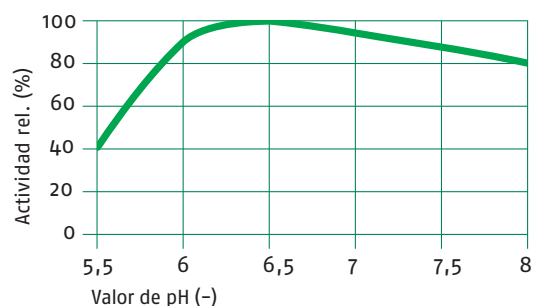
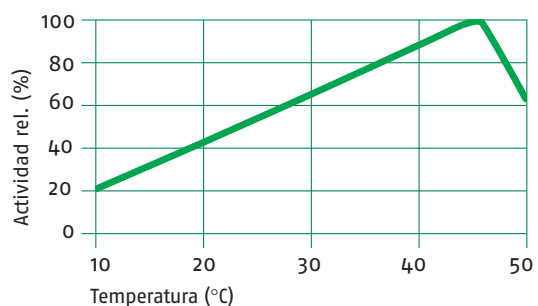
Almacenamiento

Dairyzym Y 50 L debe almacenarse en el envase original cerrado a menos de 10 °C, para minimizar la pérdida de actividad.

Presentación

Dairyzym Y 50 L se presenta en bidón de PE de 25 kg y contenedor GRG de 1.000 kg.

Influencia de la temperatura y del pH sobre la hidrólisis de la lactosa



Una empresa del Stern-Wywiol Gruppe

SternEnzym GmbH & Co. KG
Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg, Alemania
Tel: + 49 / (0) 41 02 / 202-002
Fax: + 49 / (0) 41 02 / 202-020
info@sternenzym.de
www.sternenzym.de

Stern Ingredients do Brasil Ltda.
Av. Ireno da Silva Venancio, 199
Galpão 13 A - Condomínio Bandeiras
CEP 18111-100 - Protestantes
Votorantim / São Paulo, Brasil
Tel.: +55 (15) 3023-0444
Fax: +55 (15) 3023-1444
info@sterningredients.com.br
www.sterningredients.com.br

Stern Ingredients, S.A. de C.V.
Guillermo Barroso No. 14,
Ind. Las Armas, Tlalnepantla,
Edo. Méx., C.P. 54080, México
Tel.: +52 / (55) 5318 12 16
Fax: +52 / (55) 5394 76 03
info@sterningredients.com.mx
www.sterningredients.com.mx