

PRODUCT DESCRIPTION - PD 204924-0RU

Артикул № 17444

Marzyme® Liquid 50, 25 I

Marzyme® Liquid 258

Описание

Marzyme® является ферментативно произведённым коагулянтом, полученным из неболезнетворного штамма, принадлежащего к виду *Mucor miehei*. Marzyme® принадлежит к группе коагулянтов микробиологического происхождения. Marzyme® используется для выработки сыров в качестве альтернативы ферментам животного происхождения.

Рекомендации по применению

Рекомендуемые нормы для приготовления раствора: для оптимального распределения в молоке для производства сыра развести в 10 частях холодной хлорированной воды.

Рекомендуемое количество для 100 л молока:

Молочный творог	0.5 - 1.2 мл
Полутвёрдый сыр, прессованный сыр без подплавления сырной массы:	5 - 7 мл
Прессованный сыр с подплавлением сырной массы	5 - 7 мл
Чеддар и Итальянский полутвёрдый сыр	8 мл

В случае неправильного применения мы не несём никакой ответственности.

Свойства

Оказывает специфическое протеолитическое действие на каппа-казеин.

Способствует формированию сгустка.

Влияет на созревание сгустка в процессе его трансформации в сыр. Рекомендации по использованию Marzyme в производстве (начальное время гелеобразования, время для образования сгустка, разрезка сгустка и др.) очень схожи с рекомендациями по использованию сычужного фермента.

Физические/ химические спецификации

Физические свойства:

Уровень pH (стандарт AFNOR NF T01.013)	5.45 - 5.75
Плотность (метод Маршалла, основанный на аэрометрии)	1.12 - 1.15
NaCl (плотность по методу Маршалла)	< 20 %

Биохимическая спецификация:

Сила (метод Берриджа):	50000
Концентрация протеазы <i>Mucor miehei</i> :	10000 мг/л
Коагулирующая активность (IDF 157 A/1997):	710 IMCU/мл

Термолабильная спецификация: пастеризация сыворотки, оставшейся от производства сыра, способствует значительной инактивации Marzyme®. Поэтому остаточная активность после 20 секунд пастеризации (уровень pH 6.00 при температуре 68 °C) на 95% ниже, чем начальная активность.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 204924-0RU

Артикул № 17444

Marzyme® Liquid 50, 25 l

Marzyme® Liquid 258

Микробиологическая спецификация

Общая концентрация аэробной мезофильной флоры	< 1000 / мл [1]
колиформы	< 1 / мл [2]
анаэробные сульфитредуцирующие спорообразователи	< 1 / мл [9]
анаэробные газообразующие спорообразователи	< 1 / мл [10]
дрожжи и плесень	< 10 / мл [3]
Staph. aureus	< 1 / мл [4]
сальмонелла	отсут. / 25 мл [6]
listeria	отсут. / 25 мл [5]

[1] NF V04.016 / 1985, IDF 100B / 1991

[2] NF V08.015 / 1991

[9] Стимуляция спор с помощью питательной среды на основе экстрактов мяса/печени/агара при температуре 80°C в течение 10 мин.

[10] Стимуляция спор с помощью молочно-парафиновой среды при температуре 80°C в течение 10 мин.

[3] NF V08.22 / 1988, IDF 94B / 1991

[11] MRS среда, инкубация 72 часа при температуре 37°C

[4] NF V08.014 / 1990, IDF 145A / 1997

[6] NF V08.052 / 1997, IDF 93 B / 1995

5] NF V08.055 / 1997, IDF 143A / 1995

Условия хранения

Хранить в прохладном, тёмном месте.
Минимум 6 месяцев после получения при 0 - 7 °C.

Упаковка

Этот продукт упаковывается в канистры. В маркировке продукта содержится следующая информация: название производителя, наименование продукта, объём и вес нетто, минимальное количество Mucog meihei в мг, при котором гарантирована ферментная активность, рекомендации по условиям хранения, девятизначный идентификационный код, напр., 255032025 (1-я цифра: род продуктов (2=род продуктов) - 2-я и 3-я цифры: коммерческий код продукта (55) - 4-я и 5-я цифры: месяц изготовления (03=март) - 6-я цифра: последняя цифра года изготовления (2=2002) - 7-я, 8-я и 9-я цифры: номер производственной партии (025)).

Количество

Одна упаковка: паллета (80 x 120), содержащая 28 канистр (700 литров)

PRODUCT DESCRIPTION - PD 204924-0RU

Артикул № 17444

Marzyme® Liquid 50, 25 l

Marzyme® Liquid 258

Чистота и юридический статус

Marzyme® Liquid 50, 25 l соответствует спецификациям, установленным законодательством ЕС.

Marzyme® отвечает всем рекомендациям Пищевого Химического Кодекса IV в части, относящейся к ферментам для пищевой промышленности.

Касательно легитимности применения продукта в конкретном географическом регионе, следует руководствоваться регламентирующей нормативной базой по месту применения продукта, так как положения пищевого законодательства различаются от страны к стране.

Метод анализа, изложенный в распоряжении правительства Франции от 20.01.1981г., может применяться и для кислой протеазы микробного происхождения, разрешённой к применению распоряжением от 15.03.1983г. Таким образом, активность Marzyme® выражается в тех же измерениях, что и активность реннина, а именно: мг активных энзимов на литр раствора.

Существует так же альтернативный международный метод FIL - IDF 176/1996, который позволяет выявить в полной мере коагулирующую способность фермента для свёртывания молока, что отражается в IMCU.

Меры безопасности при использовании продукта

Инструкция по безопасности и санитарным нормам предоставляется по дополнительному запросу.

Дополнительные сведения

Сертификат ISO 9001
Сертификат KOSHER OU-d

Все нормы, представленные в данном документе, основаны на результатах стандартизированных лабораторных исследований и должны рассматриваться как общее руководство. Но, в зависимости от типа продукта и технологического процесса, могут быть получены и другие показатели. В будущем, вследствие технологического прогресса и постоянного улучшения качества продукта, может возникнуть необходимость изменения установленных норм.