



СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

ПРОДУКТ Майалакт® 5000

ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОПИСАНИЕ Майалакт 5000 представляет собой β-галактозидазу, которая гидролизует лактозу на глюкозу и галактозу.

СОСТАВ

В-галактозидаза (5%)
Глицерол (52%)
Вода (44%)

АКТИВНОСТЬ > 5000 NLU/г

ЦВЕТ Светло-желтый

ХРАНЕНИЕ Рекомендованная температура хранения от 0 до 10°C. При соблюдении условий производительность продукта максимальная, и его срок годности составляет 2 года.

ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Активность	5000 NLU/г
Плотность	1,15 г/мл
Тяжелые металлы	< = 30 ppm
Свинец	< = 5 ppm
Мышьяк	< = 3 ppm
Ртуть	< = 0.5 ppm
Кадмий	< = 0.5 ppm

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Общее микробное число	< = 100 КОЕ/г
Бактерии группы кишечной палочки	< = 30 КОЕ/г
Сальмонелла (в 25г)	отсутствует
E.coli (в 25г)	отсутствует

ДОЗИРОВКА

Размер дозировки зависит от следующих условий:

- Условия обработки (длительность гидролиза, температура)
- Формулы продукта (к примеру: содержания жира в молоке)
- Необходимый уровень лактозы в конечном продукте

Типичная рекомендуемая дозировка на систему выработки:

- Концентрация **МАЙАЛАКТ®5000**: 0,5-1 г / 1кг
- Температура гидролиза: 4° C
- Продолжительность гидролиза: 24 часа
- Содержание жира в молоке*: 3.5%
- Необходимый уровень лактозы: 0.01 г лактозы / 100 мл молока

*Концентрацию фермента необходимо увеличить при уменьшении процента жирности молока.

АКТИВНОСТЬ, УРОВЕНЬ-рН И ТЕМПЕРАТУРА

Оптимальная условия гидролиза - рН 6,6-6,8; температура 37С.

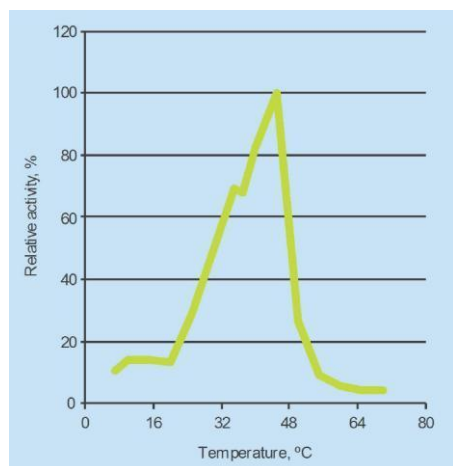


График 1. Температура (°C) и относительная активность (%) МАЙАЛАКТа®

При дозировка 0,5 г/1 кг:

- требуемое время для 70–80% гидролиза: 2,5 часа при 37°C и 15 часов при 6°C.
- требуемое время для 30 – 35% гидролиза: 20 мин. при 37°C и 6,5 часов при 6°C.

УПАКОВКА

Канистры по 1 кг

Fabrika 1: Çoban Çeşme Mah. Sülün Sok. No.: 11 34196 Yenibosna - Bahçelievler / Istanbul

Tel.: +90 212 639 65 65 (Pbx) Telefax: +90 212 652 22 49

Fabrika 2: Omerli Cad. No:l 8 Hadimkoy 34555 islanbul

Tel.:+90 212 639 81 81

Sic. Tic. No.: 153549/101023 Marmara KurumlarV.D. 61 30044652

<http://www.mayasan.com> e-mail: muhasebe@mayasan.com



Certificate No. 30218

Certificate No. 7035