

**Lipasi Vivi-Tek®****Описание:**

Порошки Lipasi представляют собой натуральные вытяжки из желез козлят, подвергающиеся процессу очистки, обеззараживания и лиофилизации. Это похожий на хлорид натрия аморфно-кристаллический порошок, не содержащий консервантов, красителей, отбеливающих веществ или других вкусовых добавок.

Фермент, секретируемый в ротовой области, поглощается при кормлении, чтобы гидролизовать молочный жир и таким образом улучшить усвояемость. Ферментные препараты липазы представляют собой сухие свободнотекущие порошки белого цвета, диспергируемые в воде.

Порошки липазы вырабатывают особое соотношение свободных жирных кислот в результате липолиза молочного жира.

Lipasi применяется в молочной промышленности для производства сыров с длительным и средним сроком созревания, когда требуется более сильный аромат и «пикантный» вкус.

Lipasi представляет собой порошок преджелудочного орального фермента липазы, производимый из вылочкивой и поджелудочной желез и нормализованный солью, нежирным сухим молоком и лактозой.

**Дозировка:**

Стандартная упаковка Lipasi представляет собой полиэтиленовые бочонки вместимостью 500 г. Также доступна упаковка по индивидуальному заказу в полиэтиленовые пакеты для конкретных размеров ферментационных чанов или партий. Ниже представлена рекомендуемая дозировка продукта:

Использование в молочной промышленности	Г/1 000 л молока	Вкусовые характеристики
Пикантный сыр «Проволоне»	50–80	Острый «пикантный»
Сметана	10–25	Кислый – Острый
Каймак	50 г/100 кг	Быстрое образование вкуса сыра

**Порядок применения:**

Настоящее специфическое действие фермента приводит к появлению характерного вкуса в случае каждого молочного продукта и использования. Оптимальным температурным интервалом для действия порошков липазы козлят является 28–37°C.

В водных растворах температура, равная 50°C, снизит ферментативную активность, а температуры пастеризации молока полностью инактивируют эти ферменты.

При использовании в сырах «Паста Филата» температуры месильно-формовочной машины выше 56°C вызовут инактивацию фермента. Оптимальный pH для реакции порошков липазы козлят с молочным жиром равен 6,0–5,50.

Информация, содержащаяся в настоящем документе, основана на результатах наших лабораторных исследований и исследований в реальных условиях.

Заявления, сделанные в настоящем документе, не представляют собой какие-либо прямые или подразумеваемые гарантии.

Наша компания не несет ответственности за нарушение патентов или товарных знаков.

**Заявление ОБ ОТСУТСТВИИ ГМО и аллергенов:**

Продукт Lipasi не содержит генетически модифицированных микроорганизмов и производится в соответствии с Директивами (ЕС) № 1829-1830/2003 и 1169/2011 с учетом последующих изменений.

Аллергены	ДА	НЕТ
Зерновые продукты, содержащие глютен		X
Ракообразные		X
Куриные яйца		X
Рыба		X
Арахис		X
Соя (без ГМО)		X
Молоко	X	
Орехи		X
Сельдерей		X
Горчица		X
Семена кунжута		X
Двуокись серы и сульфиты (>10 мг/кг)		X
Люпин		X
Моллюски		X

**Микробиологическая чистота:**

Микроорганизм	Метод	Результат
Общее количество микроорганизмов	ISO 4833:2003	<10 <sup>2</sup> КОЕ/г
Бактерии группы кишечной палочки	ISO 4832:2006	<10 КОЕ/г
Дрожжевые и плесневые микроорганизмы	ISO 21527-1:2008	<10 <sup>2</sup> КОЕ/г
<i>Staphylococcus aureus</i>	UNI ISO 6888-1:2004	<10 <sup>2</sup> КОЕ/г
<i>Salmonella</i>	UNI ISO 6579:2004	Отсутствие/25 г
<i>Listeria</i>	UNI ISO 11290-1:2005	Отсутствие/25 г
<i>Escherichia coli (E. coli)</i>	UNI ISO9308-3:1998	Отсутствие/25 г
Энтеробактерии	FIL-IDF 73	Отсутствие/25 г

**Физические характеристики:**

Типичные профили жирных кислот, производимых порошком липазы козлят, приведены в таблице ниже:

Мольный процент жирных кислот, произведенных в молочном жире	
Жирная кислота	%
Масляная	45,9
Капровая	18,2
Каприловая	5,0
Каприновая	7,8
Лауриновая	23,1

**Условия хранения и срок годности:**

При хранении в не вскрытой оригинальной упаковке и в прохладном и сухом месте (+5°C) характеристики фермента остаются неизменными в течение 12 месяцев.

/Логотип/  
Биокем срл

/Подпись/

/Печать:

БИОКЕМ С.Р.Л.  
Номер плательщика НДС 03979611005  
Виа Фрателли Россели, д. 38 – 00015  
Монтеротондо (Рим), Италия/