

LISOZIMA (CE)

En polvo

Ficha técnica

Descripción

La Lisozima "EL MAESTRO QUESERO" (clorhidrato de lisozima) es un producto natural extraído de la clara de huevo. Se caracteriza por poseer una notable acción antibacteriana lo que la convierte en una elección natural y - particularmente en quesería - preferible al antiguo uso de nitratos. El uso de lisozima "EL MAESTRO QUESERO" tiene como objeto evitar el desarrollo de gérmenes anaerobios formadores de gas, (*Clostridium tyrobutyricum* y otros putrefactivos) los que, por producción de ácido butírico y gas, provocan hinchazón tardía y defectos de sabor, particularmente en quesos de pasta dura y otras variedades de larga maduración. El riesgo de aparición de esta flora y sus consecuentes defectos aumenta en zonas y épocas en que los animales consumen ensilados.

La Lisozima en Polvo no actúa en contra de levaduras, moho y bacterias Gram negativas (por ejemplo *E. coli*) y no afecta el desarrollo de fermentos de cultivo.

Origen: Comunidad Europea

Modo de uso

1. Colocar la cantidad pesada de LISOZIMA "EL MAESTRO QUESERO" en un recipiente seco.
2. Agregar agua a temperatura ambiente mezclando bien.
3. Dejar reposar durante 15 minutos.
4. Verificar, siempre agitando, que la solución sea límpida e incolora.
5. Agregar a la tina durante la etapa de calentamiento de la leche y antes del agregado del coagulante ya que una buena disolución en la leche permite una mejor agregación a la matriz de caseína.

Dosis

La dosis normal de uso de la lisozima "EL MAESTRO QUESERO" está entre 2 y 3,5 gramos por cada 100 litros de leche a tratar.

Presentación

La lisozima "EL MAESTRO QUESERO" está disponible en potes plásticos de 500g.

Almacenamiento y validez

Validez: 24 meses. La lisozima "EL MAESTRO QUESERO" debe conservarse en su envase original bien cerrado, en lugar fresco y oscuro, preferentemente bajo refrigeración por debajo de los 20 °C.

Características físico-químicas

Aspecto	Polvo color crema
Actividad	≥ 35,000 unidades FIP/mg
pH (en sol. al 2%)	3,0 - 3,6
Transmisión(%)	> 95 %
Humedad (%)	≤ 6,0 %
Cenizas	≤ 1,5 %
Metales pesados (ppm Pb)	≤ 10 ppm
Plomo	≤ 5 ppm
Arsénico	≤ 1 ppm
Mercurio	≤ 1 ppm

Características microbiológicas

Contaje total	≤ 10.000 ufc/g
Hongos y levaduras	≤ 100 ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 100 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausente en 1 g
<i>Staphylococcus a.</i>	Ausente en 1 g
<i>Salmonella</i>	Ausente en 25 g

Contacto:

LA RAIZ de CHILE, SpA.

Ruta 5 Sur, Km 1010 N°104

Puerto Varas - Chile

Tel/Fax: +56 9738 67462

Email: laraiz.ventaschile@gmail.com

INGREDIENTES EL MAESTRO QUESERO