

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ВАЛИРЕН® 150 Гранулар

Микробиальный сычужный фермент

Описание продукта Валирен 150 Гранулар является пищевым ферментом, получаемым путем контролируемой ферментации генетически не модифицированного штамма <i>Rhizomucor miehei</i> (ранее <i>Mucor miehei</i>). В силу своей специфической протеазной активности он является эффективным молокосвертывающим ферментом. Валирен 150 Гранулар соответствует требованиям Кодекса о пищевых химических продуктах (FCC), предъявляемым к пищевым ферментам.	Воздействие pH Валирен 150 Гранулар, также, как и телячий сычужный фермент, чувствителен в отношении своей молокосвертывающей активности к уровню pH. Оптимальный диапазон pH для работы 6 – 7, при снижении уровня pH активность фермента возрастает. Требование по кальцию Валирен 150 Гранулар, также, как и телячий сычужный фермент, требует наличия ионов кальция для активности. Для оптимальной производительности кальций вносится в виде хлорида кальция в количестве от 10 до 100 грамм на 100 литров молока.
Преимущества - в сыроделии экономически выгодная альтернатива рекомбинантному химозину и натуральному сычужному ферменту из сычуга телят - условия производства, длительность процесса коагуляции и прочее сходны с условиями использования рекомбинантного или натурального сычужного фермента.	Упаковка Валирен 150 Гранулар выпускается в разной упаковке от 0,5 кг до 50 кг.
Характеристики АКТИВНОСТЬ: 150,000 MCU/мл ФИЗИЧЕСКАЯ ФОРМА: гранулы коричневого цвета РАСТВОРИМОСТЬ: растворим в воде ЗАПАХ: не содержит агрессивного запаха	Хранение Валирен 150 Гранулар следует хранить в запечатанных контейнерах в сухом прохладном месте для минимизации риска снижения активности. Срок хранения можно увеличить при хранении в холодильнике при температуре 5°C.
Дозировки Дозировка фермента обычно определяется условиями применения, составом молока и концентрацией хлорида кальция CaCl_2. В среднем используется 10-15 грамм Валирена 150 Гранулар на 1000 литров молока, но следует провести лабораторные испытания или пробные выработки для определения оптимальной дозировки.	Техническое обслуживание Компания Mayasan A.S. готова оказать любую помощь клиентам по вопросам применения продуктов и оптимизации процесса.
Рабочая температура Рабочей температурой для Валирена 150 Гранулар также, как и для рекомбинантного телячьего сычуга, является диапазон температур от 30 до 40°C, что является стандартным диапазоном для процесса производства сыра.	Дозировка фермента (г на 1000 кг смеси): твёрдые сыры - 11-13 г; творог - 0,75-0,8 г.