

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Молокозвертывающий препарат Sumizyme MMR-TL 2500 PF - 750 IMCU (жидкий)

Страна-производитель: Австрия

Описание: Sumizyme MMR TL - микробиальный молокозвертывающий препарат, произведенной контролируемой ферментацией *Rhizomucor miehei*. При использовании его в производстве термостабилен, поэтому его остаточная активность может снижаться менее чем на 2% при пастеризации в течение 20 секунд при pH 6.0 при 68°C, так как препарат инактивируется менее чем на 1% при температуре 68°C он сопоставим с сычужными ферментами.

Сертификат анализа:

Наименование показателя	Результат анализа
Цвет	бурый - типичный
Плотность:	1,12 до 1,15 гр.на мл.
Активность:	750 +/- 5% IMCU
pH:	4,90 до 5,30
Консервант	E211 не более 0,5%
Мышьяк	< 3 ppm
Тяжелый металлы (как РЬ) < 30 ppm	< 30 ppm
РЬ	< 5 ppm
Соль	18% ± 5%
Вода	80% ± 5%
Ферменты	2% ± 5%
Общее микробное число	< 1000 мл
Бактерии устойчивые к соли	< 100 мл
Аэробные споры	< 100 мл
Дрожжи/плесень	< 10 мл
Анаэробные споры	< 10 мл
Пропионовокислые бактерии	отсутствует в 1 мл
Бактерии Колиформ	отсутствует в 1 мл
Сальмонелла	отсутствует в 25 мл
Листерия	отсутствует в 25 мл
Золотистый стафилококк	отсутствует в 25 мл

Преимущества

Sumizyme MMR TL как правило используется в тех областях пищевой промышленности, где экономически не обосновано использование натурального сычужного фермента:

- высокая степень очистки и сокращенное число побочных эффектов ферментов гарантируют сокращение количества сворачиваемости
- высокая степень очистки Mucopepsin гарантирует снижение неспецифического протеолиза созревания и, следовательно, снижает появление горечи

Sumizyme MMR TL также сертифицирован для использования Кошерном производстве,

производстве продуктов Халяль, а также пригоден для Вегетарианцев

- в процессе ферментации используются лактоза и обезжиренное соевое молоко без содержания ГМО
- очень низкое (и контролируемое) содержание: Липаза - ниже определяемого значения, Альфа-Амилаза - ниже определяемого значения

Применение

- дозировка определяется количеством молока, требуемыми параметрами процесса, а также концентрацией фермента (рН, температура, необходимое время свертываемости). Стандартная дозировка варьируется в диапазон от 3000IMCU до 6000IMCU на 100 литров молока.
- молокосвертывающий ферментный препарат Sumizyme MMR TL применяется в пищевой промышленности для производства сыров

Информация по безопасности: Sumizyme MMR TL содержит приблизительно 18% поваренной соли (NaCl) и 0,5% Бензоата Натрия (E211) - продукт безопасен в использовании **Условия хранения:**

Sumizyme MMR TL должен храниться в темноте при температуре от 0°C до +8°C.

Срок хранения: рекомендованный срок хранения - 12 месяцев, в случае хранения продукта в течение более чем 12 месяцев, активность фермента может снижаться на 1-2% в месяц