

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Трансглутаминаза FloraBond TG (жидкая)

Описание: трансглутаминаза катализирует формирование перекрестных связей между аминокислотными остатками Лизина и Глутамина, образуя в результате ковалентные связи между белками. В результате, ТГ увеличивает водоудерживающую способность, кроме того, улучшает внешний вид молочных продуктов

Состав: очищенная вода, трансглутаминаза, мальтит, глицерин

Функциональные возможности: FloraBond является структурообразующим ферментным препаратом, разработанным для производства различных пищевых продуктов с достаточным количеством белка. Позволяет улучшить текстуру таких продуктов, как творог, твороженные продукты, сыры, йогурты и другие кисломолочные продукты. Дозировка составляет от 0,008% до 0,03% к массе готового продукта. Дозировка зависит от типа производимого пищевого продукта.

Сертификат анализа:

Параметр тестируемый	Спецификация	Метод
Внешний вид	бледно-желтая или бледно - коричневая жидкость	сенсорный анализ
Запах	без запаха	органолептический анализ
Активность трансглутаминазы	100-125 единиц/мл	метод Гидроксамовый
Мышьяк	3 макс (ppm, гр/тонну)	как As ₂ O ₃
Всего тяжелых металлов	5 макс (ppm, гр/тонну)	как Pb
Число аэробных бактерий	5000 макс (CFU/гр)	стандартная агаровая среда
Мезофильных бактерий	30 макс (CFU/гр)	стандартная агаровая среда
Колиформные бактерии	отсутствуют	BGLB метод в агаровой среде
Кишечная палочка	отсутствуют в 25 мл	BGLB метод в агаровой среде
Сальмонелла	отсутствуют в 25 мл	BGLB метод в агаровой среде

Упаковка: препараты упакованы в ПЭТ бутылку по 500 мл.

Срок годности и условия хранения: 18 месяцев со дня производства в оригинальной закрытой бутылке при комнатной температуре (менее 21 °С и влажность 70%). После вскрытия бутылки, продукт необходимо немедленно использовать или запечатать и заморозить.