



LIZOZIM-HIDROKLORID

Ref.: 017AAC

LEÍRÁS

Stabilizált enzimoldat, amelynek hatóanyaga a tyúktojásfehérjéből kivont lizozim-hidroklorid.

Színtelen vagy enyhén sárgás színű folyékony oldat.

MEGJELÉNÍTÉS

Használata szabályozott, és fel kell tüntetni a sajt címkéjén: E 1105 kód.

Az allergéneket tekintve a hidroklorid a „tojás és tojástermékek” kategóriába tartozik.

A lizozim-hidroklorid használata nem engedélyezett biogazdálkodásban, és nem engedélyezett AOC és AOP termékek esetében.

HASZNÁLAT

Ez segít leküzdeni a vajsavbaktériumokat, a „klostridiumokat”, amelyek a következőkért felelősek:

- 1) látható jelek: duzzanat, amely már a 15. napon is megjelenhet a préselt sajtokban.
- 2) kevésbé látható jelek: mellékíz (vajsav) kialakulása, különösen a lágy sajtokban.

A vajsavbaktériumokat minimalizálni kell az erjesztett élelmiszerek tárolási és tartósítási körülményeinek optimalizálásával.

A vajsavbaktériumok száma jelentősen csökkenthető 65°C-on történő hőkezeléssel.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Használatra kész készítmény, amelyet a beoltás előtt kell hozzáadni.

Adagolási példa:

- 2 ml 10 liter kezelendő tejhez (ha kevesebb, mint 600 Clostridia spóra/liter tej).
- 2,5 ml 10 liter kezelendő tejhez (600-1200 Clostridia spóra/liter tej). - 3 ml 10 liter kezelendő tejhez (ha több, mint 1200 Clostridia spóra/liter tej).

FIZIKAI-KÉMIAI JELLEMZŐK

Lizozim-tartalom (% t/t) $\geq 10,5$

Mikrobiológiai jellemzők

Teljes mezofil aerob flóra (CFU/ml): < 50

Széles kóliform baktériumok (CFU/ml): < 1

Élesztő- és penészgombák (CFU/ml): < 10

Salmonella és Listeria (CFU/ml): < 1

CSOMAGOLÁS

1 literes palack

VÉDELEM

Eredeti, lezárt csomagolásban, fénytől védve, lehetőleg $+4^{\circ}\text{C}$ és $+15^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérsékleten tárolandó.

Ne tárolja fagypont alatti hőmérsékleten, mivel fagykárookra hajlamos.

A minőségmegőrzési időt lásd a címkén.