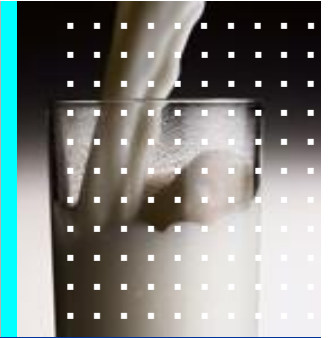


Maxilact®



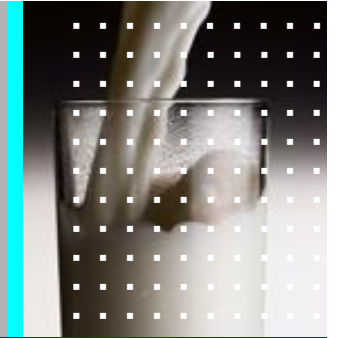
*Лактаза для производства
молочных продуктов без
содержания лактозы*

Основные различия между коммерческими лактазами

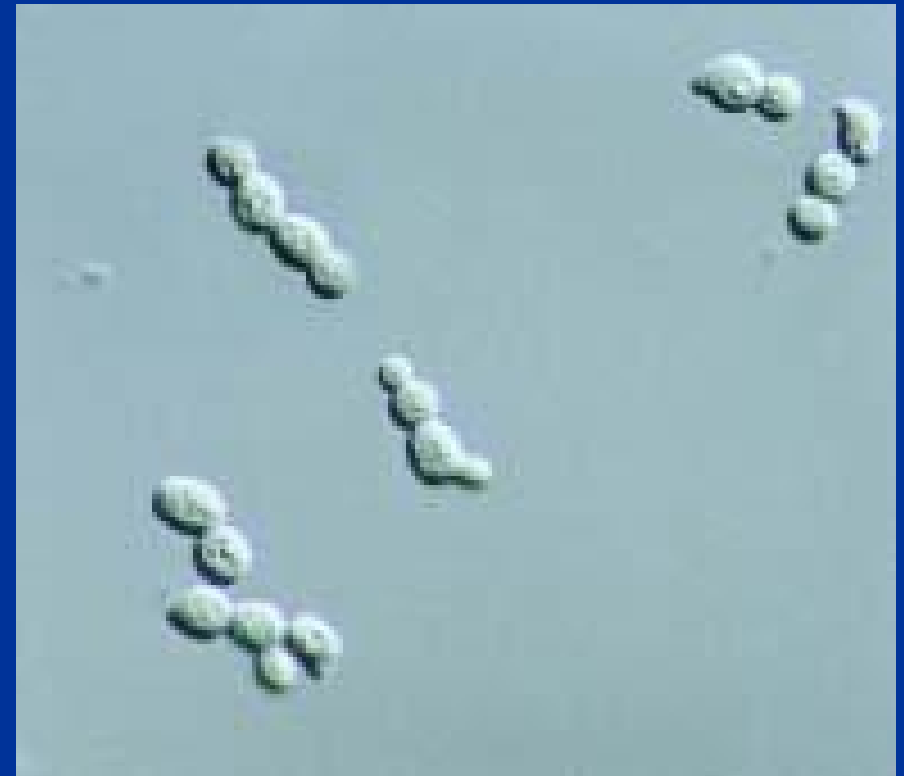


Свойства	<i>A. oryzae</i>	<i>K. lactis</i>
рН оптимум	4,5 - 5,5	6,5 - 7,0
Темп. оптимум (°C)	50	37
	<i>Кислая</i>	<i>Нейтральная</i>

Дрожжи *Kluyveromyces lactis*



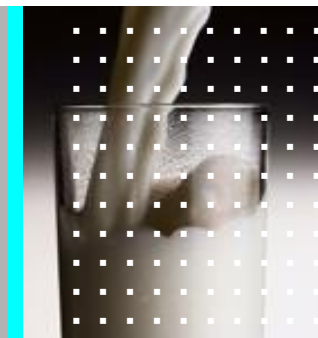
- Наш источник *Нейтральной* лактазы
Maxilact®



Как применять Maxilact®?

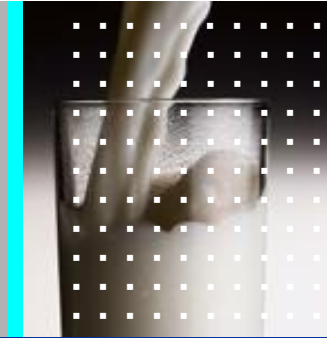


Простые инструкции для применения Maxilact[®]



- 1. Пастеризуйте молоко*
- 2. Внесите 1 гр MAXILACT[®] L2000 на литр молока*
- 3. Вносить при медленном перемешивании и во время гидролиза*
- 4. Требуемое время для 70-80% гидролиза:
2.5 часа при 37°C или 15 часов при 6°C*
- 5. Молоко пастеризовать и расфасовать*

Производство гидролизованного молочного порошка



1. Молоко пастеризуют при температуре 86-89С
2. После концентрации до примерно 45-50% молоко направляют на распылительную сушку
3. Температура на входе примерно 150-160С
4. Температура на выходе примерно 85-90С
5. Для финишной сушки продукта применяют сушилки с псевдооживленным слоем

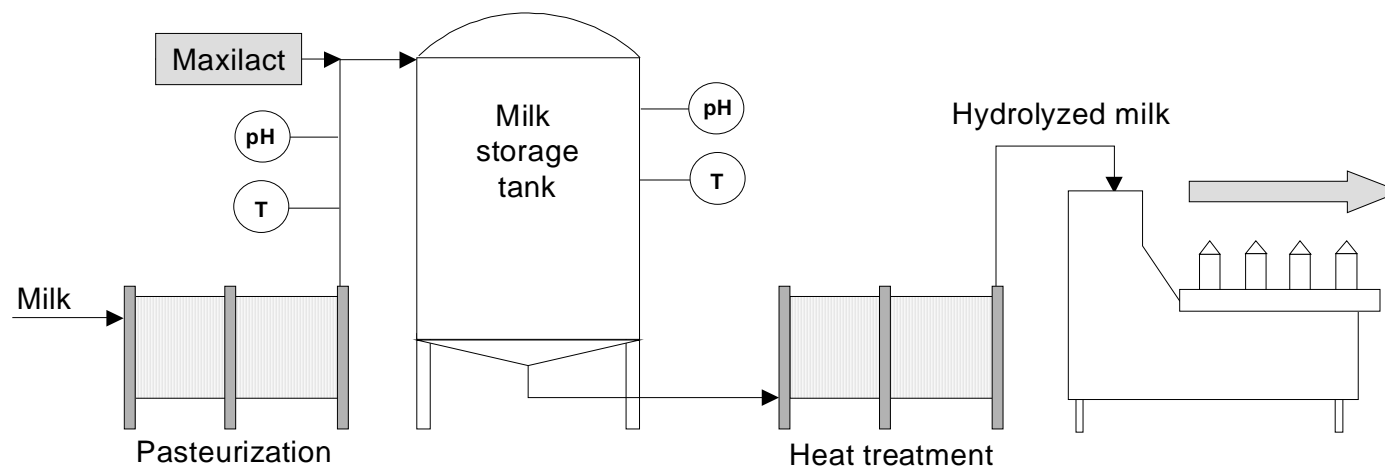
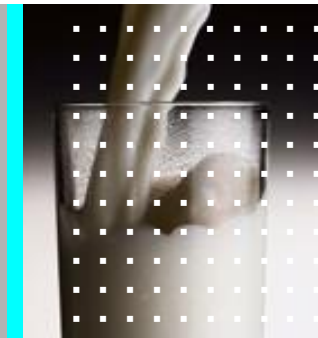
Примечание: Результаты во многом зависят от:

- Уровня гидролиза
- Типа распылительной сушки

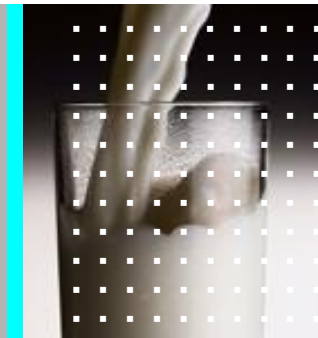
поэтому:

Всегда требуется отдельная консультация для достижения оптимальных результатов

Предлагаемая производственная схема для гидролизованного молока



Методы определения гидролиза



Метод тестовой полоски

Основан на окрашивании глюкозной тестовой полоски
Простой, быстрый но не очень точный; Может быть улучшен за счёт оптического считывания цвета

Криоскопический метод

Основан на снижении точки замерзания
Простой, быстрый и точный
Описан в техническом бюллетене

Энзимный метод

Основан на определении лактозы или глюкозы
Точный, но лабораторный метод
Реакция цвета измеряется УФ-спектрофотометрией
Тестовые наборы поставляются Buehringer/Mannheim

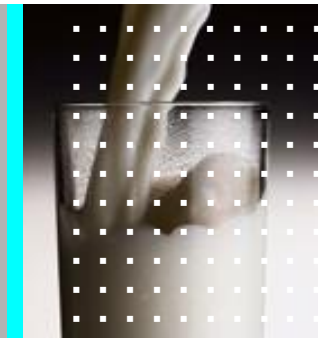
HPLC метод

Точный, но сложный лабораторный метод

Milkoscan метод

Точный, но сложный лабораторный метод

Увеличение сладости после гидролиза



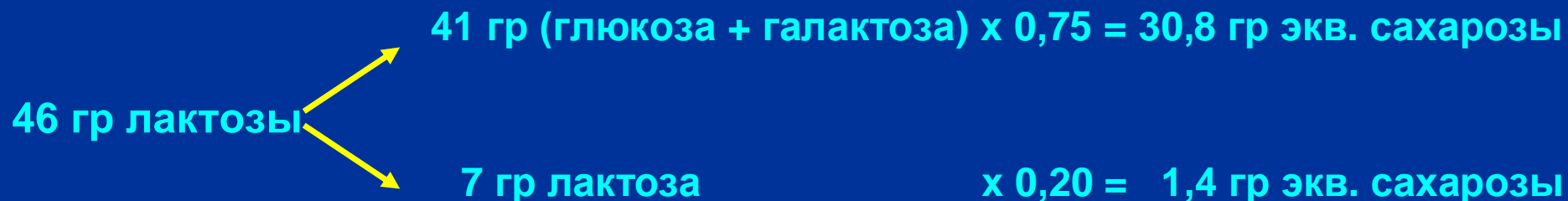
1 литр молока содержит 46 гр лактозы

Относит. сладость лактозы в сравнении с сахарозой - 0,20

Относит. сладость 85% гидролизованной лактозы 0,75

85% гидролиз

относительная сладость



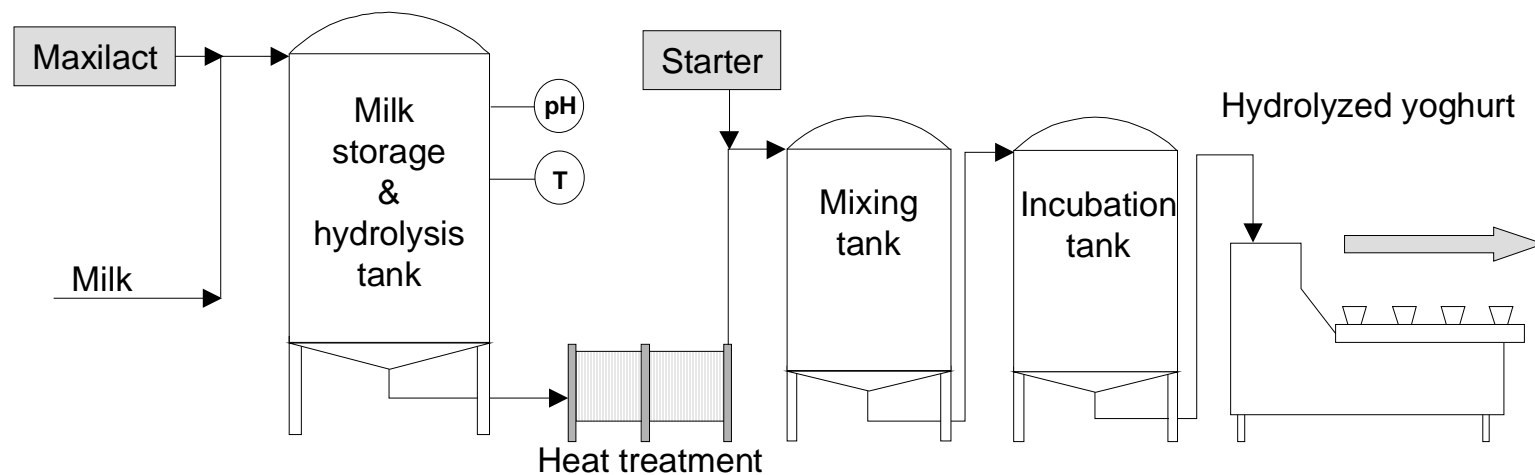
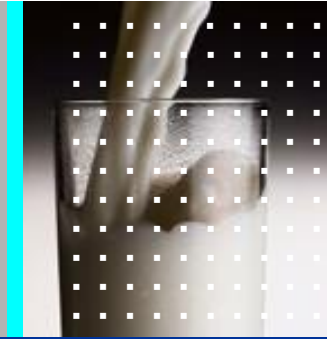
32,2 гр экв. сахарозы

Без гидролиза

46 гр лактозы

x 0,20 = 9,2 гр экв. сахарозы

Предлагаемая производственная схема йогурта Методы I&II



Предлагаемая производственная схема йогурта Метод III

