AMIZYME YLC™ 50D

Lactasa Concentrada (B- Galactosidasa)

Descripción

AMIZYME YLC 50D es una B -galactosidasa (lactasa) obtenida mediante un proceso de fermentación controlada de levadura *Kluyveromyces lactis*. La lactasa cataliza la hidrólisis de los enlaces B - D- Galactosa. La **AMIZYME YLC 50D**, puede ser aplicada a la conversión (hidrólisis) de lactosa en productos lácteos a pH neutro, por ejemplo, leche, crema helada, leche condensada, queso, yogurt y leche en polvo.

Ingredientes.

Enzima Lactasa y Vehículo USP.

Beneficios.

- Producto enzimático concentrado, capaz de producir alimentos con baja lactosa.
- No tiene influencia sobre el sabor de los alimentos.
- Mejora la textura y palatabilidad en Dulces de Leche, Cremas heladas y helados.
- Especial en formulación de ayudas digestivas.

Aplicación y Niveles de Uso

Amizyme YLC 50 D se usa a nivel de 0,075 – 0,125 ml de **Amizyme YLC 50 D** por litro de leche a 37 °C y pH de 6.5, para una hidrólisis del 30 % en una (1) hora.

Es importante aplicar dosis aumentadas de **Amizyme YLC 50 D**, en productos que requieren un nivel de conversión del 80 al 85 % de la lactosa, como es el caso de la producción de Leches UHT o en procesos efectuados a temperaturas más bajas entre 6 y 10 °C y con pH de 6.5, durante 12 – 24 horas.

Se sabe que el grado de conversión de la lactosa contenida en la leche, depende de la dosis usada, de la temperatura, el pH y el tiempo de tratamiento de la leche. Una mayor dosis implica menos tiempo de conversión, si se mantienen el pH y la temperatura, de igual manera, a una mayor temperatura se requiere dosis más bajas de **Amizyme YLC 50 D** y probablemente menor tiempo de tratamiento. El usuario debe establecer la dosis óptima para su proceso.

Advertencia:

Las dosis sugeridas se dan como punto de partida con base en el conocimiento de nuestro producto pero no implican compromiso alguno de nuestra parte con los resultados obtenidos. El usuario debe determinar la dosis óptima y elegir el proceso que resulte en mejor desempeño tecnológico de la enzima.

Efecto de la Temperatura

La temperatura óptima para la **Amizyme YLC 50 D** es de aproximadamente 45 °C a pH 6.5. Temperatura superior a 55 °C la inactiva rápidamente.

Efecto del pH

Optimo de pH : 6.0 sobre Lactosa a 37 °C
Estabilidad al pH : 6.0 a 8.0

Propiedades

Solubilidad	Soluble en agua
Color	Ligeramente ambarino
Olor	Típico de la enzima
Actividad (ONPGU/g)	25,000 +/- 3 %
Forma	Líquido Brillante

Manejo

Evite la formación de aerosoles finos del producto.

Una repetida inhalación del aerosol puede causar sensibilización y reacciones de tipo alérgico en individuos sensibles.

Empaque, Almacenamiento / Vida útil

La enzima **Amizyme YLC 50 D** se empaqueta en unidades de 1, 4, 10 y 20 kilos de peso neto en bidones plásticos. Otras presentaciones disponibles a solicitud.

En contenedores cerrados, debe almacenarse en lugar fresco y seco, alejado de la humedad y la luz directa del sol. La pérdida de actividad en estas condiciones puede ser inferior al 10 % en un año.

Si se almacena a 10 °C o menos la vida útil puede extenderse y la pérdida de actividad enzimática puede ser inferior al 5 % en un año.

Proenzimas S.A. garantiza que la actividad enzimática dada por el método es la anunciada en la ficha técnica, pero no se hace responsable por los resultados de tratamientos efectuados con la enzima ya que las condiciones de uso y manipulación del producto están fuera de nuestro control.