

PACKAGING

Il prodotto è disponibile in tanica da 20 kg.

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® LIPA è una preparazione liquida contenente fosfolipasi A2 derivata da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*.

L'attività enzimatica corrisponde a ≥ 15000 LMU/g. Il prodotto è stabilizzato con glicerolo e contiene cloruro di sodio.

Si dichiara che MASTERZYM® LIPA:

- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)
- è un prodotto non OGM, il microrganismo produttore è stato migliorato utilizzando tecniche biotecnologiche (self-cloning) (dichiarazione disponibile su richiesta)
- Approvato Kosher

CONSERVAZIONE

Il prodotto va stoccatto nella confezione originale a temperature di 4 – 8 °C per mantenere la massima attività enzimatica. Se si rispettano queste condizioni, in confezione originale, la shelf life del prodotto è di 24 mesi.

PERICOLOSITÀ

In base alla legislazione vigente il prodotto è da considerarsi: pericoloso. Fare riferimento alla MSDS.

CARATTERISTICHE

FOSFOLIPASI A2 PER LA MODIFICA DELLA LECITINA VEGETALE

MASTERZYM® LIPA è un prodotto ottimizzato per la produzione di lecitina idrolizzata enzimaticamente. Durante la lavorazione, converte in liso-fosfolipidi i glicerofosfolipidi presenti nella lecitina grezza e nelle gomme umide (PA-acido fosfatidico, PC-fosfatidilcolina, PE-fosfatidiletanolammina, PI-fosfatidilinositol).

La lecitina idrolizzata prodotta con MASTERZYM® LIPA presenta un'elevata capacità emulsionante di olio in acqua, migliorando la dispersione in acqua e aumentando la resistenza al calore, mantenendo al contempo le caratteristiche nutrizionali della lecitina grezza.

L'intensità del colore può variare nei diversi lotti, ma non è un indicatore dell'attività enzimatica.

IMPIEGHI

MASTERZYM® LIPA è facile da utilizzare, e può essere impiegato nella lavorazione della lecitina vegetale.

MASTERZYM® LIPA è termicamente stabile fino a 85 °C, a temperature più elevate se registra una diversa inattivazione in base al tipo di incubazione:

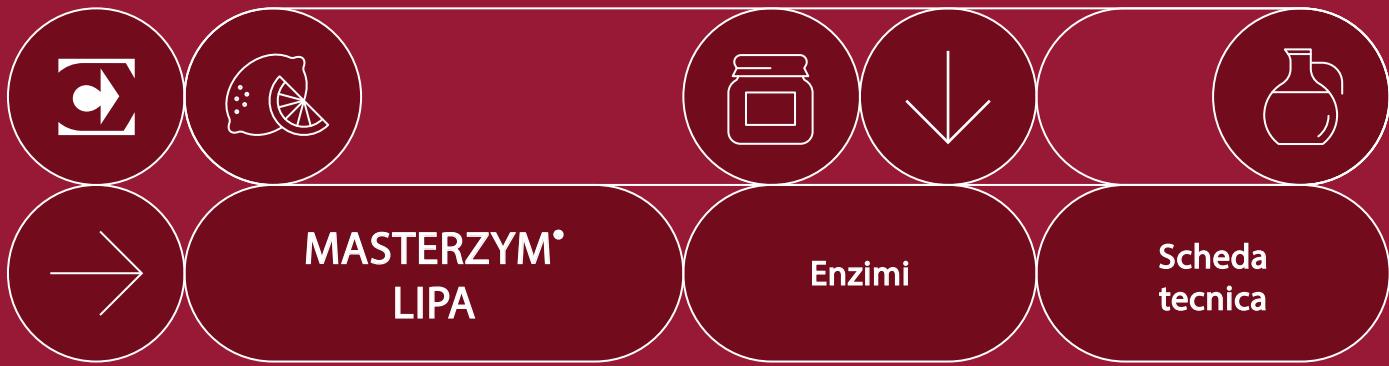
- Incubazione a 95 °C per 15 min: perdita di attività residua del 100%*
- Incubazione a 100 °C per 5 min: perdita di attività residua del 100%*

*: risultato dell'attività sotto al limite di rilevamento.

Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono da processo.

Per l'impiego di MASTERZYM® LIPA attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

Scheda tecnica del 31.03.2025



DOSAGGIO

MASTERZYM® LIPA può essere utilizzato su diverse materie prime contenenti fosfolipidi:

APPLICAZIONE	DOSAGGIO	RACCOMANDAZIONE
Lecitina grezza	500 – 3000 ppm	In seguito all'aggiunta di acqua (circa 30%), 2-6 ore in agitazione
Gomma umida	200 – 1500 ppm	2-6 ore in agitazione a 75-80°C
Olio crudo	25 – 50 ppm	In seguito all'aggiunta di acqua (circa 1-3%), 2-4 ore in agitazione a 75-80°C

L'efficienza dell'idrolisi dipende dal tipo di lecitina, dalla qualità, dalle condizioni di lavorazione e dalle caratteristiche dell'impianto.