

ПРИМЕНЕНИЕ ВАЛИЗИНА®

Вализин® - это антимикробный пищевой консервант, получаемый путем контролируемого роста продуцента низина, *Lactococcus lactis subsp. lactis*.

Вализин® особенно эффективен против грамположительных бактерий и бактериальных спор. Он не эффективен против грамотрицательных бактерий, дрожжей и плесени. Основная сфера применения Вализина® - это производство продукции с помощью термообработки и ее расфасовка.

Дозировка Вализина может меняться в зависимости от уровня бактериального обсеменения и содержания влаги-соли в продукте. Вализин является водорастворимым продуктом. Поэтому перед применением его необходимо развести в чистой воде (пропорция 1/10).

Вализин® в процессе хранения может терять свою активность в пищевых продуктах, уровень потери зависит от температурных условий хранения. Чтобы избежать потери активности Вализина®, продукт не должен храниться при чрезмерно высокой температуре окружающей среды.

	ДОЗИРОВКА	ЭТАП ПРОИЗВОДСТВА	
Плавленный сыр	5-8 грамм на 50 кг смеси (разный сыр разной степени зрелости, соль, эмульгатор и т.д.)	Плавильный котел (например, Штефан)	Дозировка рассчитывается исходя из условий плавки, бактериального обсеменения, состава сыра, содержания влаги и соли.
Кашкавал	0.5-1 % раствор	В воду для стрейчизации	
Сыр Фета	0.5 % раствор	Рассол	
Молоко	10 грамм на 1000 кг	Предварительно растворить	

Fabrika 1: Coban Ceşme Mah Sulun Sok. No.: 11 34196 Yenibosna - Bahcelievler / Istanbul

Tel.: +90 212 639 65 65 (Pbx) | Telefax: +90 212 652 22 49

Fabrika 2: Omertli Cad. No:l 8 Hadimkoy 34555 islanbul

Tel.:+90 212 639 81 81

Sic. Tic. No.: 153549/101023 Marmara KurumlarV.D. 61 30044652

<http://www.mayasan.com> e-mail: muhassebe@mayasan.com

