

ЛАКТАЗА

ФЕРМЕНТ ДЛЯ БЕЗЛАКТОЗНЫХ И НИЗКОЛАКТОЗНЫХ ПРОДУКТОВ

Лактаза (β -галактозидаза) — ферментный препарат для гидролиза лактозы в молоке и молочных продуктах. Расщепляет лактозу на глюкозу и галактозу, снижает остаточное содержание лактозы и помогает создавать продукты для потребителей с непереносимостью лактозы. Дополнительно повышает естественную сладость продукта и помогает улучшать технологические свойства молочных систем.



**СТАБИЛЬНЫЕ ПОСТАВКИ
В НАЛИЧИИ НА НАШЕМ СКЛАДЕ**



ПРЕИМУЩЕСТВА *

- ✓ 1. Позволяет производить безлактозные и низколактозные продукты.
- ✓ 2. Повышает естественную сладость без добавления сахара.
- ✓ 3. Снижает риск кристаллизации лактозы в сгущённых и концентрированных молочных системах.
- ✓ 4. Подходит для разных молочных категорий и гибко встраивается в технологический процесс.



1. Безлактозное молоко

Для снижения содержания лактозы в молоке и молочных продуктах для потребителей с непереносимостью лактозы. Подходит для любого типа технологического процесса.

Рекомендуемая дозировка:
0,8 – 1,0 г на 1 литр продукта



2. Сгущёнка

Рекомендуется вносить до выпаривания. Помогает снизить риск кристаллизации лактозы и улучшать текстуру концентрированных молочных продуктов.

Рекомендуемая дозировка:
по согласованию с технологом



3. Спортпит

Подходит для молочных и сыровоточных белковых напитков, коктейлей и смесей на основе белка, где важно снизить концентрацию лактозы.

Рекомендуемая дозировка:
по согласованию с технологом



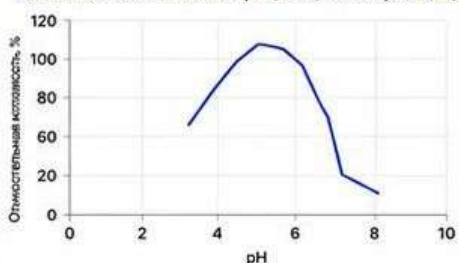
4. Безлактозные кисломолочные продукты

Для йогуртов, кефира и других ферментированных молочных продуктов. Учитывайте более высокую естественную сладость и изменение скорости ферментации.

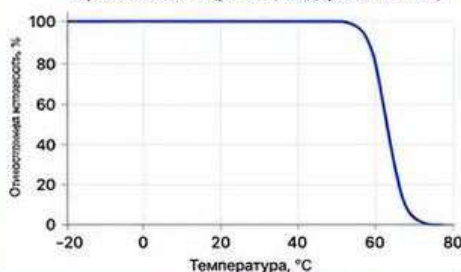
Рекомендуемая дозировка:
0,3 – 0,45 г на 1 литр продукта

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Зависимость активности от pH (37°C, 15 мин реакции)



Термостойкость (pH 4.5, выдержка 20 мин)



Оптимальная температура:
35 – 60 °C



Температуры выше 65 °C приводят к денатурации фермента



Рабочий диапазон pH:
4,0 – 7,0



Превышение рекомендуемых дозировок приводит к снижению активности фермента.

* Точная дозировка зависит от активности фермента, содержания лактозы, температуры, pH и требуемой степени гидролиза.



Эффективность зависит от рецептуры, условий процесса и технологического режима.

