

МАУМИСИН®

МАУМИСИН® является пищевой добавкой E235 Натамицин, консервант натурального происхождения, используется в обработке молочных, мясных и сырных пищевых продуктов для защиты от плесени и дрожжей, продлевает срок годности продуктов питания и сокращает транспортные затраты. МАУМИСИН® не оказывает влияния на вкус, аромат и цвет продуктов питания и безопасен для потребителя, а так же не вызывает аллергических реакций.

Активность

МАУМИСИН® обладает противогрибковым действием от большинства видов плесеней и дрожжей. Благоприятное значение pH для деятельности МАУМИСИН® от pH 3,0 до 9,0. Он не повлияет на внешний вид, вкус и текстуру пищи. МАУМИСИН® стабилен при комнатной температуре. Солнечный свет, окислители, тяжелые металлы могут повлиять на активность МАУМИСИН®. МАУМИСИН® адаптирован для использования в качестве пищевого консерванта, но не может подавлять рост бактерий.

Применение МАУМИСИН®

МАУМИСИН®, как эффективный натуральный пищевой консервант, может быть использован в ряде продуктов с разрешением местного законодательства. Некоторые варианты применения МАУМИСИН® указаны ниже:

1) Молочные продукты

МАУМИСИН® может подавлять рост плесени при хранения сыра, а так же токсинов, производимых плесенью. Существует три метода которые могут быть использованы для сыра.

- I. распыления суспензии МАУМИСИН® с 0,5 г / л до 2,8 г / л на поверхности сыра
- II. Погружение соленого сыра в суспензию МАУМИСИН® с 0,5 г / л до 2,8 г / л на время от 2 до 4 минут.
- III. Смешивание с сырной оболочкой 0,1 г / кг МАУМИСИН®.

Используется в йогуртах, добавление 5-10мг/кг МАУМИСИН® может с высокой эффективностью продлить срок хранения более чем на 3 недели.

2) Хлеб и торты (выпечка)

Опрыскивание суспензией МАУМИСИН® в пропорции от 0,1 г / кг до 0,5 г / кг на поверхности торта, предварительно обжаренного теста эффективно предотвратит и подавит рост плесени и дрожжей.

3) Мясные продукты

Распыление или погружение изделий в суспензию МАУМИСИН® в пропорции 0,5 г / л до 2,0 г / л создаст защитную пленку до 0,004 мг / см² поверхности. Плесень и дрожжи будут эффективно подавлены.

Распыление (или погружение) колбасных изделий в суспензию МАУМИСИН® в пропорции от 0,5 г / л до 2,0 г / л значительно увеличит срок хранения. МАУМИСИН® также может быть использован для других видов продуктов, таких как мясо-гриль, сушеная рыба и т.д.

4) Фруктовый сок

Различные фруктовые соки богаты сахарами и органическими кислотами, что способствует росту дрожжей. Применение МАУМИСИН® увеличит стабильность продуктов при хранении.

- 10 мг/кг МАУМИСИН® могут ингибировать рост дрожжей в концентрированном апельсиновом соке при 10 ° C, но дозировку МАУМИСИН® можно увеличить до 20 мг/кг для ингибирования роста дрожжей при комнатной температуре.
- 30 мг/кг МАУМИСИН® может ингибировать ферментацию в течение 6 недель, а вкус и текстура яблочного сока не изменится.
- 20 мг/кг МАУМИСИН® могут препятствовать брожению виноградного сока вызванного дрожжами, 100 мг/кг МАУМИСИН® могут препятствовать брожению полностью.
- 70 мг/кг МАУМИСИН® может ингибировать плесень и дрожжи в томатном соке.

MAYSA GIDA SAN.VE TİC.A.Ş.

Istanbul Tuzla Kimya Sanayicileri Organize Sanayi Bölgesi
Melek Aras Bulvarı No:54 Tuzla - İSTANBUL
Tel : (0216) 581 98 00 Fax: (0216) 581 98 29
e-mail: info@maysagida.com.tr www.maysagida.com.tr