

Описание «Натамикс»

Натамицин - природный консервант Е - 235, минимальное внесение которого, позволяет существенно снизить микробиологическую порчу продуктов - сыра, колбас.

Натамицин является полиеновым макролидным противогрибковым средством, создаваемым *Streptomyces natalensis*, в котором активным компонентом является Натамицин. Его основное предназначение - предотвращение роста плесеней и дрожжей на пищевых продуктах и напитках. Натамицин является единственным всемирно признанным противогрибковым пищевым био - консервантом, безопасным для человеческого организма, который способен с высокой эффективностью и в широком спектре подавлять образование плесеней и размножение дрожжей даже при очень низких концентрациях. Применение Натамицина не вызывает изменения питательной ценности, внешнего вида, вкуса и структуры пищевых продуктов, а также не проникает внутрь колбас или сыра. В настоящее время Натамицин разрешен для использования в качестве пищевого консерванта в более, чем в 40 странах и широко применяется в производстве сыров, мясных продуктов, тортов, фруктовых соков, соусов, салатов и других пищевых продуктов. Натамицин классифицирован в Европейской Директиве на пищевые добавки как консервант (Е - 235) для использования методом поверхностной обработки сухих, созревающих колбас и твердых, полутвердых и полумягких сыров. Уровень Натамицина на поверхности колбас в момент реализации не должен превышать 1 мг на кв.дм. Кроме того, допускается проникновение Натамицина в продукт на глубину не более 5 мм.

Натамицин не проявляет активности по отношению к полезным бактериям, в связи, с чем не нарушается естественный процесс созревания сыров, в том числе и созревающих при участии поверхностной микрофлоры. Натамицин не оказывает ингибирующего действия на бактерии, которые играют важную роль в мясной индустрии и сыроделии в качестве заквасочных культур.

Натамицин производится *Streptomyces natalensis* путем ферментации основанных на углеводах средах. Полученный в процессе этой ферментации Натамицин концентрируется, кристаллизуется, высушивается и смешивается с лактозой в соотношении 1:1.

Уровни дозировок «НАТАМИКС»

Настоятельно рекомендуем соблюдать дозировки препарата при применении, не превышать дозировку 75 гр / тонну.

Сфера применения	Дозировка	Технология применения
Твердый или полутвердый сыр	2,5 - 4 г/1 литр	Обработка поверхности (орошение, окунание)
Творог, творожный продукт	10 - 30 гр/ тонну	Вместе с закваской (развести в воде 1:10)
Масла или Спреды	5 - 20 гр/ тонну	Внесение с другими сухими веществами
Кисломолочная продукция	10 - 20 гр/ тонну	Вместе с закваской. Прямое внесение в смесь
Плавленый сыр	10 - 40гр/ тонна	Прямое внесение после плавления
Рассол в бассейне для посолки сыра	20 - 40 гр/ тонну	Внесение в рассол, предварительно растворив 1:10
Консервированные молочные продукты	20 - 50 гр/ тонну	предварительно растворив в воде 1:10

ТЕМПЕРАТУРА: «Натамикс» обладает устойчивостью при комнатной температуре, устойчивость возрастает при низкой влажности. Натамикс может выдерживать температуру 100°C в течении короткого периода времени. Но его активность будет падать при воздействии на него температур свыше 49°C в течении более, чем 20 часов.

ЗНАЧЕНИЕ pH: Наибольшая активность «Натамикс» при показателе pH 5 – 7.

ВОЗДЕЙСТВИЕ СВЕТА: Во избежание снижения активности, не допускается воздействие на «Натамикс» прямых солнечных лучей.

Инструкция по применению

ПРИМЕНЕНИЕ В РАССОЛАХ

Препарат «Натамикс» добавляют в рассол:

Перед внесением на 2-3 суток отключают микрофльтрацию (если она есть), оставляя только циркуляцию. Это необходимо для полного растворения препарата в холодном рассоле. Препарат вносят из расчета 1 кг на 1 тонну рассола. Перед внесением «Натамикс» растворяют в небольшом количестве рассола (дистиллированная вода), тщательно перемешивают 20 минут. Для поддержания концентрации натамицина в рассоле, каждые две недели вносят 100 г «Натамикс» на каждую тонну рассола (после внесения также необходимо отключить микрофльтрацию на 2-3 суток, оставляя только циркуляцию).

ОБРАБОТКА ПОВЕРХНОСТИ СЫРА (ОПРЫСКИВАНИЕ, ОКУНАНИЕ)

Для предотвращения развития плесневых и грибков на поверхности сыра, необходимо обработать всю поверхность головки препаратом «Натамикс». Для этого растворить 2,5 - 4 гр в 1 литре холодной воды (до 15°C). После рассола головку сыра окунуть полностью в полученный раствор, оставить на обсушку, упаковку. В случае использования раствора более 1 суток, для предотвращения развития посторонней микрофлоры добавить в раствор 8-10% поваренной соли.

ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОГА

«Натамикс» вносится в смесь вместе с закваской для творога. Дозировка 10-30 гр на тонну смеси.

СГУЩЕННОЕ МОЛОКО

«Натамикс» выдерживает T° пастеризации (80-87°C) в течении 5-7 минут, но не более 10 минут. Вносят после стадии вакуум-выпаривания, перед внесением лактазы. Дозировка 20-50 гр на тонну.

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ (кроме кефира)

В кисломолочные продукты «Натамикс» вносят в смесь вместе с закваской. Дает увеличение сроков годности продукта в 2 и более раз, а так же используется для сохранения качества готовой продукции при несоблюдении температурных режимов в процессе хранения. Дозировка 10-20 гр на тонну смеси.

МАСЛА и СПРЕДЫ

«Натамикс» предварительно растворенный в воде без хлора в соотношении 1:10, вносят непосредственно в смесь вместе с сухими веществами. Дозировка 5-20 гр на тонну. Для предотвращения развития плесневых грибов на поверхности блоков, необходимо обработать всю поверхность блока препаратом распылителем. Дозировка зависит от исходного микробиологического уровня продукта, санитарных условий, сроков годности продукта. Подбирается экспериментально на каждом предприятии. Рекомендуются тестировать с минимальной и максимальной дозировкой, чтобы быстрее определить эффективную дозировку внесения.