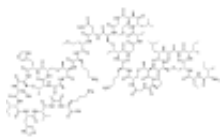


Link do produktu: <http://www.novazym.sklep.pl/nizyna-preparat-liofilizowany-p-861.html>



Nizyna, preparat liofilizowany

Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	14 dni
Numer katalogowy	NZ-100

Opis produktu

NIZYNA (food grade) (2,5%) **Wprowadzenie**

Nizyna jest polipeptydem produkowanym w procesie fermentacji przez wybrane szczepy paciorkowców mlekowych *Lactococcus lactis*, należącym do grupy B klasy I bakteriocyn, związków o charakterze bakteriobójczym. W ludzkim żołądku i jelitach trawiona jest do aminokwasów przez alfa-chymotrypsynę. Użycie antybiotyku nie wpływa na florę bakteryjną i jej odporność lekową i krzyżową.

Efektywność:

- Nizyna jest dopuszczonym do obrotu nietoksycznym i skutecznym dodatkiem do żywności (konserwant o symbolu E234).
- Działa w dużym stopniu na bakterie Gram-dodatnie, w szczególności te produkujące przetrwalniki i rozmnażające się głównie w psujących się żywności: *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus*, *Streptococcus hemolyticus*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus stearothermophilus*, *Bacillus subtilis* i in.
- Zastosowanie nizyny znacznie usprawnia i skraca proces konserwacji żywności za pomocą wysokiej temperatury – obniżenie jej pozytywnie wpływa na jakość, smak i konsystencję konserwowanej żywności, co wydłuża okres jej trwałości oraz minimalizuje koszty produkcji.

Bezpieczeństwo

Nizyna jest polipeptydem rozkładanym przez proteiny do aminokwasów w procesie trawienia. Tym sposobem nie wpływa na florę bakteryjną w jelitach i nie przyczynia się do rozwoju odporności lekowej. Ponadto nie prowadzi do rozwoju odporności krzyżowej z innymi antybiotykami. Badania nad toksycznością nizyny wykazały, że antybiotyk jest bezpieczny, nietoksyczny oraz niepatogenny.

Zastosowanie

Obecnie stosowana jest w wielu procesach przetwarzania żywności, takiej jak peklowane mięso, nabiał, produkty białkowe pochodzenia roślinnego, puszkowana, jak i termo-przetwarzana i hermetycznie pakowana żywność; znajduje ponadto zastosowania w branży kosmetycznej, medycznej czy przy produkcji środków ochrony zdrowia.

Właściwości przeciwbakteryjne

Nizyna skutecznie hamuje rozwój w szczególności przetrwalnikowych bakterii Gram-dodatnich.

Nie wpływa na bakterie Gram-ujemne, drożdże ani pleśnie. W pewnych warunkach (zamrażanie, ogrzewanie, niskie pH czy obecność EDTA) bakteriozyna może wpływać jednak na bakterie Gram-ujemne, takie jak *Salmonella* spp., *Shigella* spp., *Klebsiella* spp., *Escherichia coli* i in.

Sposób użycia / zalecana dawka

Ogólnie zalecana dawka: 0,05 – 0,1 g/kg. Określenie dokładnej ilości antybiotyku zależy od produktu, jakości materiału, procesu, okresu trwałości, warunków przechowywania, itp..

Stabilność

Nizyna wykazuje najwyższą stabilność w warunkach niskiego pH. Jest wciąż aktywna po 30-minutowej inkubacji w 121°C w roztworze o pH 2; aktywność spada już do 47% po 30-minutowej inkubacji w 110°C w roztworze odtuszczonego mleka o pH 6,5; błyskawiczna dezaktywacja następuje już po 30-minutach w 63°C przy pH 11.

Specyfikacja

Dostępna w roztworach soli i glukozy o aktywności 1100 IU, jak i w koncentracji 10000 IU.

	Rozpuszczalność
	Rozpuszczalnik
	Woda destylowana (pH 7,1)
	Woda pitna (pH 7,1)
	Roztwór HCl (0,02 N)
	Roztwór NaCl (2 %)
	Odtuszczone mleko

Opakowania dostępne: 1kg, 25kg