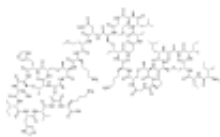


Link do produktu: <http://www.novazym.sklep.pl/nizyna-preparat-liofilizowany-p-861.html>



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

Opakowania dostępne: 1kg, 25kg