



Syridlové tyčinky

Informácia o výrobku

Popis

Syridlové tyčinky fy Chr. Hansen obsahujú čistý práškový štandardizovaný chymozín vyrobený fermentáciou *Aspergillus niger* var. *awamori*.

Syridlové tyčinky fy Chr. Hansen neobsahujú detekovateľné hladiny enzýmov degradujúcich škroby.

(Použité metódy: Glucoamylase AP-021 a Amylase AP-20).

Syridlové tyčinky fy Chr. Hansen obsahujú enzýmy, ktoré zrážajú mlieko s vysoko špecifickým štiepiacim účinkom na kapa-kaseín, čo má za následok veľmi dobrú tvorbu syroviny. Celková proteolytická aktivita má tiež významný vplyv na vývoj arómy a textúry syra.

Syridlové tyčinky fy Chr. Hansen vyhovujú odporúčaným špecifikáciám podľa JECFA (FAO/WHO) a FCC pre potravinárske enzýmy.

Syridlá firmy Chr. Hansen sa vyrábajú v prísnom súlade s predpismi európskych zdravotníckych orgánov na výrobu potravinárskych enzýmov.

Vzhľad

Práškové syridlo je biely až žltý alebo hnedý prášok s charakteristickým zápachom. Práškové syridlo môže mať farebné odchýlky. Toto nemá vplyv na aktivitu zrážania.

Obsah enzýmov

Aktívnym mlieko zrážajúcim enzýmom je chymozín (EC 3.4.23.4).

Balenie

Syridlové tyčinky fy Chr. Hansen sú balené vo fólii nepriepustnej pre vzduch a vodu.

Špecifikácia

Špecifikáciu na silu a zloženie syridla je možné dodať na požiadanie. Ak je to potrebné zásielku tovaru môže sprevádzať analytický certifikát.

Technické údaje

Chlorid sodný	> 95% hmotn.
Benzoát sodný	< 0.5% hmotn.
Ťažké kovy:	
Arzén	< 3 ppm
Olovo	< 5 ppm
Ortuť	< 0.5 ppm
Kadmium	< 0.5 ppm

Zvyšková aktivita

Syridlové tyčinky fy Chr. Hansen sa inaktivujú (> 98%) počas normálnej pasterizácie srvátky (72°C / 15 s), ak má srvátka pH 6.0 alebo vyššie.

Teplota

Relatívna aktivita rôznych typov syridiel závisí od teploty. Teplotné optimum pre **syridlové tyčinky** fy Chr. Hansen je v rozmedzí 40-45°C.

**Skladovanie/
Transport**

Syridlové tyčinky fy Chr. Hansen by sa mali skladovať na suchom a pokiaľ možno chladnom mieste pri teplotách pod 25°C.

Počas transportu je potrebné zabrániť vystaveniu výrobku nadmernému teplu a vlhkosti.

Stabilita

Pri zaobchádzaní podľa horeuvedených podmienok výrobok utrpí iba minimálnu stratu aktivity a bude v zhode so špecifikáciou minimálne do dátumu uvedeného na obale výrobku (druhý riadok).

Použitie

Syridlové tyčinky fy Chr. Hansen sú vhodné na spracovanie kravského, ovčieho aj kozieho mlieka a na výrobu akéhokoľvek druhu syrov - tvrdých, polotvrdých, mäkkých a plesňových.

Spôsob použitia

Zahriať mlieko na požadovanú teplotu syrenia. Neodporúča sa nariediť syridlo v množstvách väčších než je potrebné na zabezpečenie rovnomerného rozdelenia v syrárskej vani. Odporúča sa nariediť práškové syridlo v pohári čerstvej nechlórovanej vody. Voda musí byť čistá, s mierne kyslým až neutrálnym pH. Nariadené syridlo sa pridá okamžite do mlieka a mieša sa 2-3 min. Je veľmi dôležité, aby bolo syridlo dôkladne rozmiešané v mlieku.

Dávkovanie

1 tyčinka je určená na zrazenie 50 l mlieka.

Správne dávkovanie syridiel závisí od nasledujúcich faktorov:

- * sila a typ syridla
- * typ syra
- * teplota mlieka pred syrením
- * pH mlieka pri pridaní syridla
- * použitie zákvasu
- * mlieko na syrenie
- * dávka CaCl₂ a NaCl

Niektoré z týchto faktorov sú odlišné v jednotlivých krajinách, mliekárňach a niekedy aj v jednotlivých dňoch. Preto je potrebné správnu dávku syridla nastaviť individuálne.

**Bezpečnostné
opatrenia**

Výrobok je nehorľavý, plne miešateľný s vodou a bezpečný pri použití podľa odporúčaní.

Technický servis

Podrobný návod na spracovanie mlieka a výrobu syrov nájdete na stránke www.syridlo.sk/shop v sekcii Návod a dôležité dokumenty

Tu uvedené informácie sú podľa našich vedomostí pravdivé a správne a prezentované v dobrej viere, to však neznamená žiadnu záruku alebo voľnosť na porušenie patentu. Táto informácia je uvedená len pre Vaše overenie a zváženie.