



# ЛИПАЗЫ

(ТЕЛЯЧЬЯ, ЯГНЯЧЬЯ, КОЗЬЯ)

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИРОДА ФЕРМЕНТОВ И ИХ СВОЙСТВА

**ЛИПАЗЫ**, производимые КАГЛИФИСИО КЛЕРИЧИ СПА, представляют собой ферментные препараты, полученные из преджелудочных желёз молодых жвачных животных. Их действие заключается в расщеплении крупных молекул молочного жира на молекулы с короткими и средними цепями, которые в основном формируют характерный вкус зрелого сыра. **ЛИПАЗЫ** производят, экстрагируя активный компонент из желез в основании языка козлят, ягнят и телят. Сразу после забоя животных железы замораживаются и хранятся при температуре – 25 °С. Экстракция даёт несколько видов энзимов (не менее 6), образующих комплекс слюнных и преджелудочных липаз. Ферменты с протеолитической активностью (т. е. расщепляющие молочные белки) отсутствуют.

### ВИДЫ ЛИПАЗ И ВКУСОВЫЕ ОСОБЕННОСТИ СЫРОВ

**ТЕЛЯЧЬЯ ЛИПАЗА** создаёт деликатный, но очень заметный вкус, запах сливочного масла, лёгкий пикантный аромат. Для достаточной выраженности указанных вкусоароматических изменений препарат вносят в количестве 10 граммов на 100 литров молочной смеси.

**ЯГНЯЧЬЯ ЛИПАЗА** создаёт более резкий и острый вкус, эффект эластичного, удлинённого вкусового воздействия, типичный для российского сыра. Рекомендуемый диапазон доз внесения 3..5 граммов препарата на 100 литров молока.

**КОЗЬЯ ЛИПАЗА** даёт сильный, ярко выраженный пикантный вкус, похожий на вкус итальянского сыра Проволоне. Очень заметен аромат козьего молока. Диапазон доз внесения 2..4 граммов препарата на 100 литров молока.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАСТВОРА И ВНЕСЕНИЕ

1. Для приготовления раствора требуется 50...100 массовых частей воды на 1 массовую часть препарата (независимо от вида).
2. Растворить требуемое количество препарата в кипячёной воде комнатной температуры.
3. Вылить полученный раствор в сыродельную ванну, тщательно перемешать (включить мешалку на 2 мин). Неиспользованные растворы препарата не сохраняйте.

### ВНИМАНИЕ!!!

1. **ЛИПАЗА** вносится в сыродельную ванну после бактериальной закваски и обязательно ДО молокосвёртывающего фермента.
2. На этапе внесения **ЛИПАЗ** вносятся некоторые другие пищевые добавки, используемые в сыроделии. Все они требуют тщательного перемешивания. **ЛИПАЗА** – не исключение, только равномерное распределение приготовленного раствора в молоке позволит достичь оптимального взаимодействия липазы с молочными жирами.
3. Воздействие **ЛИПАЗ** на созревающий сыр тем эффективнее, чем выше температура созревания. Если сыр созревает при самых высоких допустимых температурах, эффект улучшения вкусоароматических показателей и ускорения созревания (до 30%) будет максимальным.
4. Хранение препарата в тёмном помещении при температуре 0...5 °С сохраняет его активность в течение 6 месяцев, при -18°С – в течение 1 года.

[Интернет-магазин товаров для сыроделия «Про Сыр»](#)