



LIPALACT C

Enzima lipolitica de cabrito

→ DESCRIPCION TECNICA

Enzima lipolítica pregastrica obtenida a partir de cabrito, leche en polvo y suero de leche envu.

La producción de aroma y sabor de un queso durante el período de maduración depende principalmente, entre otras cosas, del grado de lipólisis de la masa. Desde mucho tiempo, la industria quesera ha adoptado el uso de enzimas para acelerar determinados procesos de maduración, siendo la lipasa una de las más utilizadas.

La lipasa hidroliza los triglicéridos dando lugar a ácidos grasos y glicéridos parciales. La futura oxidación de los ácidos grasos libres es responsable en gran medida del sabor y aroma de los quesos.

Todos los productos de la degradación (beta oxidación) de los ácidos grasos como el acetaldehido, formaldehido, cetonas y acetoína, entre otros, influyen considerablemente en las propiedades sensoriales de los quesos después de la maduración.

Los ácidos grasos cumplen un rol fundamental en la producción de aromas y sabor de muchos quesos. La combinación entre ellos y los compuestos de degradación proteica, son de suma importancia para los quesos de sabores picantes.

Dependiendo del origen de la lipasa, esta tendrá una marcada especificidad sobre los enlaces de los ésteres primarios en los triglicéridos que contengan ácidos grasos de cadena corta.

Origen de las lipasas:

La lipasa pregastrica es una enzima secretada por las glándulas epiglóticas de animales e ingeridas con la saliva durante el amamantamiento. Su extracción se realiza a partir de los estómagos de cabritos, corderos, o terneros. Además de tener origen animal, pueden provenir naturalmente de la leche a causa de la liberación enzimática de los microorganismos presentes en la masa de los quesos.

Ventajas:

Disminuye los tiempos de maduración: al aumentar el poder lipolítico sobre los triglicéridos, reduce significativamente los tiempos de maduración, consiguiendo colocar al mercado quesos de magnificas características sensoriales en tiempos más cortos.

Mayor disponibilidad de salas de maduración: al disminuir los tiempos de maduración, se aumenta la disponibilidad de ambientes destinados a la maduración, reduciendo así los costos de producción.

Mejor tipicidad de los quesos madurados: disminuye prácticamente a cero las variables que se tienen con las lipasas naturales de la leche, garantizando siempre en cada elaboración una buena producción de aromas y sabores positivos para cada tipo de queso.

Todos los procesos de homogenización o tratamientos mecánicos que sufra la leche aumentarán la superficie de contacto entre las grasas y las lipasas, mejorando sensiblemente la liberación de los ácidos grasos.





LIPALACT C

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Lipasa de cabrito.

→ DOSIS DE EMPLEO

Dependiendo del grado de lipólisis y los resultados organolépticos deseados (sabor dulce, medio o fuerte) la cantidad de sustrato disponible, el pH y la temperatura, se recomienda utilizar de 20 a 150g de **Lipalact C** a cada 1000 L de leche.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolverla en 20 partes de agua fría y adicionarla minutos antes de adicionar el fermento y el cuajo. Las soluciones preparadas de **Lipalact C** en agua deberán ser utilizadas de inmediato.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

La pérdida de actividad es proporcional a la temperatura a la cual se conserva. A la temperatura de 4°C su actividad disminuye un 6% al mes. Temperaturas más bajas mejoran la conservación.

Envases tubulares por 250 - 500 g revestidos internamente y lacrados.

