



## CHY-MAX folyékony tejoltó Termékismertető

### Leírás

A CHY-MAX egy tisztított, szabványosított, fermentációval előállított kimozin amelyet az *Aspergillus niger* var. *awamori* általi fermentációval állítanak elő. A CHY-MAX nem tartalmaz mérhető mennyiségű keményítóbontó enzimeket. (Alkalmazott módszer: Glükóamiláz AP-021 és Amiláz AP-20).

A CHY-MAX Special tejoltó marhapepszint tartalmaz.

A CHY-MAX a kappa-kazeinre specifikus hasító hatással bíró tejalvasztó enzimeket tartalmaz nagyon jó alvadékot biztosítva. A sajt ízének és szerkezetének kialakulására az általános fehérjebontó aktivitásnak hasonlóan jelentős befolyása van.

A CHY-MAX összhangban van a JECFA (FAO/WHO) és az FCC étkezési minőségű enzimekhez ajánlott specifikációival.

A Chr. Hansen tejoltók a dán és más ide vonatkozó egészségügyi hatóságoknak az élelmiszer enzimekre vonatkozó szabályainak szigorú betartásával készülnek. A CHY-MAX elismert kóser készítmény, jelölése egy körbezárt "K" betűvel történik.

### Megjelenés

A CHY-MAX egy fehéres-sárga vagy barna színű, jellegzetes szagú folyadék. A CHY-MAX színe változhat. Ez nem befolyásolja alvasztó aktivitását.

### Enzimtartalom

Az aktív tejalvasztó enzim a kimozin (EC 3.4.23.4). A CHY-MAX Special aktív tejalvasztó enzimeként kimozint (EC 3.4.23.4) és marhapepszint (EC 3.4.23.1) tartalmaz.

### Termékskála

A következő CHY-MAX tejoltó típusokkal rendelkezünk:

A CHY-MAX Plus, Extra és Ultra tejoltók jellemzője, hogy aktív enzimjük 100%-ban kimozin.

A CHY-MAX Special aktív enzimeként 80% kimozint és 20% marhapepszint tartalmaz.

Típus	Termék szám	Kimozin %	Átlagos erősség IMCU/ml	Min. erősség a szavatosság végén IMCU/ml	Megj.
CHY-MAX Plus	1174	100	200 ± kb. 5%	190	Kóser
CHY-MAX Extra	1175	100	600 ± kb. 5%	570	Kóser
CHY-MAX Ultra	1176	100	790 ± kb. 5%	750	Kóser
CHY-MAX Special	1178	átlag 80*	600 ± kb. 5%	570	

A CHY-MAX Special enzimtartalma a 110B IDF szabvány szerint kerül megállapításra.

\*A fennmaradó rész marhapepszint.

## Csomagolás

A **CHY-MAX** a következő kiszerelési egységekben kerül forgalomba: 1 l, 5 l, 20 l, 200 l, 1000 l.

## Specifikáció

Az összetételre és erősségre vonatkozó specifikációkat kérésre rendelkezésre bocsájtnak. A terméket igény szerint minőségi bizonyítvánnyal szállítjuk.

## Technikai adatok

pH	5-6
Nátrium-klorid	min 16% w/v
Nátrium-benzoát	kb. 0.4% w/v
<b>Nehézfémek:</b>	
Arzén	< 3 ppm
Ólom	< 5 ppm
Higany	< 0.5 ppm
Kadmium	< 0.5 ppm

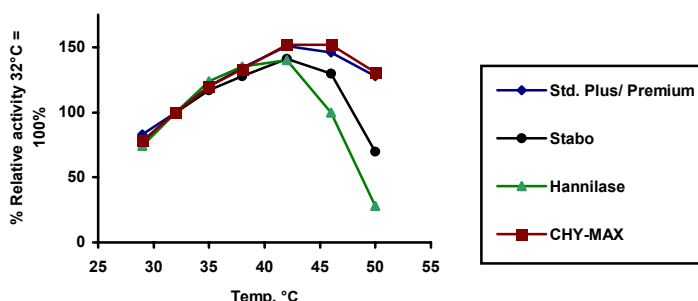
## Maradék aktivitás

Valamennyi **CHY-MAX** termék inaktív (> 98%) a savó normál pasztörözése alkalmával (72°C, 15 mp), amennyiben a savó pH értéke 6,0 vagy ennél magasabb.

## Hőmérséklet

A különböző tejoltó típusok relatív aktivitása a hőmérséklettől függ. A **CHY-MAX** hőmérséklet optimuma 43 °C körül van.

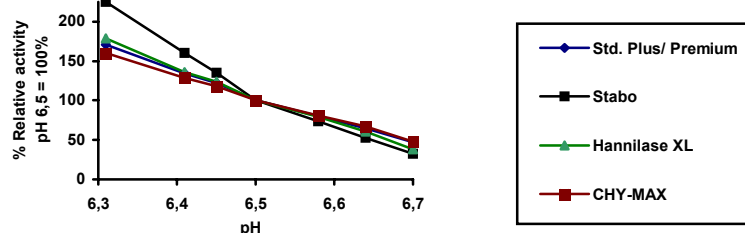
A hőmérséklet hatása az alvasztó aktivitásra  
CHY-MAX



## pH

A tejoltó enzimek aktivitása függ a tej pH értékétől. Minél alacsonyabb a pH annál nagyobb az aktivitás .

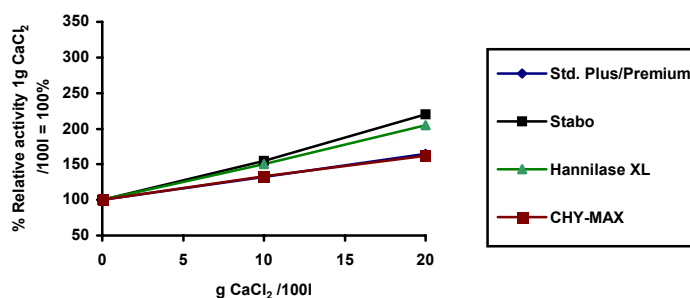
A pH hatása az alvasztó aktivitásra  
CHY-MAX



## Kalcium

A kalcium-klorid adagolás növeli a **CHY-MAX** aktivitását, főként a pH csökkentése által. A kalcium-klorid túlzott adagolása keserű ízt vihet a sajtba.

**A CaCl<sub>2</sub> hatása az alvasztó aktivitásra  
CHY-MAX**



## Tárolás/Szállítás

A **CHY-MAX** eredeti, lezárt csomagolásban, hűvös helyen (0°C - 8°C) tárolandó. Szállítása során a hőmérséklet lehetőleg ne haladja meg a 20°C-t.

## Stabilitás

A fentiekben említett tárolási körülmények között a termék legalább 12 hónapig megfelel a specifikációban leírtaknak. Az aktivitás csökkenése havonta kevesebb mint 1/2%.

## Alkalmazás

A **CHY-MAX** valamennyi sajt típus - keménysajt, félkeménysajt, lágysajt és penésszel érő sajtok - készítéséhez felhasználható.

## Használati utasítás

A tejet a kívánt oltási hőmérsékletre melegítjük. Az adagolási útmutatót a lenti táblázat tartalmazza. A szükségesnél nagyobb mennyiségben ne hígítsuk az oltót. Ajánlott hígítás 1 rész tejtöltő 5-15 rész vízzel. A víz legyen tiszta, kissé savas vagy semleges hatású, klórmentes. A hígított oltót azonnal adjuk a tejhez, majd keverjük 2-3 percig. Fontos, hogy az oltó alaposan elkeveredjen a tejben.

## Adagolás

Az adagolási útmutatót az alábbi táblázat tartalmazza:

Termék név	Adagolás ml/100 l tej
CHY-MAX Plus	15-30
CHY-MAX Extra	5-10
CHY-MAX Ultra	4-8
CHY-MAX Special	5-10

Az oltó helyes adagolása az alábbi tényezőktől függ:

- \* az oltó erőssége és típusa
- \* a sajt típusa
- \* a sajttej hőmérséklete
- \* a sajttej pH-ja az oltó adagolásakor

EIK/Product Information CHY-MAX Liq./September 2002/3:4

- \* starter használata
- \* sajttej
- \* a CaCl<sub>2</sub> és NaCl adagolás

Némelyik tényező országról országra, üzembről üzemre és néha napról napra változhat, ezért a pontos adagolás beállítása egyénileg történik. Az alábbi táblázat az aktuális **CHY-MAX** adagolásokat tartalmazza. A bemutatott példák csak útmutatásként szolgálnak, a gyakorlatban újbóli ellenőrzésük szükséges.

Sajttípus	Ország	Hőm. °C	Vágási idő perc	CHY-MAX típus	Adagolás ml/100 l	Adagolás IMCU/100 l
Brie	F	32	35	Plus	25	5.000
Cheddár	Irország	32	45	Extra	5,7	3.420
Cheddár	Irország	32	45	Extra	6,2	3.720
Cheddár	UK	32	40	Plus	13,5	2.700
Cheddár	UK	32	45	Plus	18	3.600
Cheddár	UK	32	55	Plus	18,5	3.700
Cheddár	USA	32	30	Extra	9	5.400
Emmentáli	CR	32	35	Plus	10,7	2.140
Edám	Németország	31	30	Plus	21	4.200
Feta	SA	33	60	Extra	9	5.400
Gouda	SA	34	35	Extra	6	3.600
Kashkaval	Törökország	32	25	Extra	3	1.800
Mozzarella	USA	33	30	Extra	8,8	5.280

## Kezelési óvintézkedések

A termék nem gyúlékony, vízzel teljes mértékben keveredik, utasítás szerinti használata biztonságos. További információkért kérje a biztonsági adatlapot .

## Technikai szolgáltatás

A Chr. Hansen világszerte jelenlévő intézményei és az alkalmazott technológiai osztályunk az Ön szolgálatára állnak segítséggel és útmutatással.

Az itt közzétett információk legjobb tudásunk szerint helyesek és pontosak. Mindazonáltal nincs biztosíték, garancia az esetleges szabadalomértéstről. Ezeket az információkat jóhiszeműen kizárólag az ön figyelmébe és tájékoztatása céljából tettük közzé.