ÜRÜN BİLGİ FORMU

TİTO TOZ NATAMİSİN

E Kodu: E235
Önerilen Dozaj: 10 - 20 gr/ton bitmiş ürün
Bileşimi: % 50 natamisin, % 50 laktoz

Gıdalarda küf bulunması, insan sağlığı açısından oldukça önemlidir. Küfler, çok düşük sıcaklıklarda bile, yüksek toksik maddeler (mikotoksin) üretebilirler.

Bu mikotoksinlerin bazıları kanserojen özelliklere sahiptir. Bu maddeler gıdanın içine dağılırlar ve yüzeydeki küfler dikkatlice temizlense dahi, bu mikotoksinler gıdadan arındırılamaz. Bu nedenle, kesin olarak küf gelişmesini engelleyici etkin yöntemler gerekmektedir.

Natamisin, Streptomyces natelensis adlı mikroorganizmadan izole edilmiş olup, kimyasal olmaması sebebiyle gıdaların doğal yapısına son derece uygun bir koruyucudur.

Araştırma laboratuarlarında ilk olarak 1955 yılında, Güney Afrika'dan alınan toprak türlerinden elde edilmiştir ve ilerleyen yıllarda saf olarak üretilmeye başlanmıştır.

Natamisinin kimyasal formülü C33H47NO13'dür. Natamisin renksiz, kokusuz ve tatsızdır.

E235 kodlu gıda katkı maddesi olarak tanımlanan natamisin, hücre zarında steroller ile, özellikle ergosterol ile birleşerek, hücrenin geçirgenlik mekanizmasını tahrip eder. Bu durumda hücreden katyon sızıntısı nedeniyle, hücre içindeki pH da hızlı bir düşme oluşur.

Natamisin, gıda maddelerinde görülen tüm küf ve mayalara karşı çok etkilidir ve bunların bozulmasına neden olur. Natamisin'in bakterilere karşı herhangi bir etkinliği yoktur. Bu nedenle, et ve süt ürünlerindeki olgunlaşma aşamalarına herhangi bir etkisi olmaz. 1 ton ürüne eklenecek 1020 gr natamisin, ürün içindeki tüm maya ve küflere karşı etkili olacaktır.

Natamisin, ürünlere püskürtme yöntemiyle dıştan koruma ya da direk ürünün içine eklenerek

Natamisin, ürünlere püskürtme yöntemiyle dıştan koruma ya da direk ürünün içine eklenerek (içten küflenme görülen ürünlerde) kullanılabilir.

Natamisinin sudaki çözünürlüğü son derece düşüktür (20°C'de 50 mg/kg). Ayrıca yağlarda çözünürlüğü yoktur. Küf ve mayaların öncelikle gıdaların yüzeylerinde üremeye başladıkları düşünülürse, natamisin'in çözünürlüğünün düşük olması nedeniyle gıdaların içine nüfuz etmeyip, yüzeyinde kalması, koruma açısından önemli bir avantaj oluşturmaktadır.

Natamisin, diğer koruyucuların aksine, çok geniş bir pH aralığında (pH=39) aktivitesini korumaktadır. Bunun yanı sıra, 100°C sıcaklıkta 12 saat boyunca aktivitesini korumaktadır. Bu özellikler, natamisin'in uygulamasının çeşitli gıda işleme tekniklerine kolaylıkla uygulanabilmesini sağlamaktadır.

Hammaddeler.com

Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07

Tüketicilerin güvenliği açısından, yapılan toksikolojik çalışmalar sonucunda, natamisin'in gıdaların korunmasında tamamen güvenilir olduğu ortaya çıkmıştır.

Natamisin'in bugün Dünya Sağlık Örgütü tarafından izin verilen günlük kullanım oranı 0.3 mg / kg vücut ağırlığıdır. (70 kg'lık bir yetişkin için 21 gr, bu oran da 1 1.5 tonluk bitmiş ürünün tüketiminde ancak alınabilir.)

Natamisin, sorbik asitten daha düşük konsantrasyon seviyelerinde maya ve küflerin gelişimini önlemektedir.

Natamisin'in etkili olduğu maya ve küfler:

Aspergillus davatus, Aspergillus nidulans, Aspergillus niger, Aspergillus oryzae, Botrytis cinerea, Brettanomyces bruxellensis, Candida albicans, Candida guilliermondii, Candida vini, Fusarium oxysporum, Gloeosporium album, Hansenula polymorpha, Kloeckera apiculata, Mucor racemosus, Paecilomyces sp., Penicillium chrysogenum, Penicillium digitatum, Penicillium expansum, Penicillium notatum, Penicillium roqueforti, Rhizopus oryzae, Saccharomyces bailii, Saccharomyces bayanus, Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces exiguus, Saccharomyces ludwigii, Saccharomyces rouxii, Saccharomyces sake, Torulopsis candida, Torulopsis lactis-condensi.

Dünyada natamisin'in ağırlıklı olarak kullanıldığı sektörler:

Süt ürünleri, et ürünleri, balık ve deniz ürünleri, sıvı yağlar, ambalaj malzemeleri, yumurta ürünleri, meyve ve sebzeler, içecekler, mayalı ürünler, bira, şarap, sucuk kılıfları, yem sanayi.

Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07