



## LISOZIMA

É preparada e usada na forma de hidrocloreto, é um pó sem odor, branco, levemente adocicado. Extraída da clara de ovo, é um produto natural, um polipeptídeo formado por 129 aminoácidos. Seu peso molecular é próximo a 14.000 daltons. É uma proteína de caráter básico com ponto isoelétrico de 10,5-11,0. E.C.: 3.2.1.17 CAS-No.: 9066-59-5

### Aplicações

Com relação a atividade da lisozima demonstra-se que é muito eficaz atacando polissacarídeos da parede celular de diferentes espécies bacterianas, rompendo a parede celular e matando microorganismos. A lisozima é, sobretudo, efetiva hidrolisando tetrasacarídeos de bactérias G (+). Vários estudos indicam que em certas condições, possui atividade antibacteriana contra organismos patógenos: listeria monocitogenes, clostridium botulinum, campylobacter jejuni, pseudomonas ssp., salmonela enteritidis e outros organismos indesejáveis: clostridium thermosaccharolyticum, bacillus stearothermophilus e clostridium tirobutiricum.

As investigações sobre a tecnologia alimentar estão em constante progresso a fim de verificar a efetividade da lisozima sobre outros microorganismos. Já se demonstrou ao longo dos anos e até hoje é reconhecido internacionalmente o efeito da lisozima sobre Clostridium tyrobutiricum. Sua adição em leite (20 - 35mg/L), previne a germinação de esporos evitando a chamada "inchação tardia" dos queijos. O uso de lisozima na alimentação é atóxico é aceito pela FAO/WHO.

CONTINUA...

## FICHA TÉCNICA

### DESCRIÇÃO

Hidrocloreto de lisozima em pó

### DOSAGEM

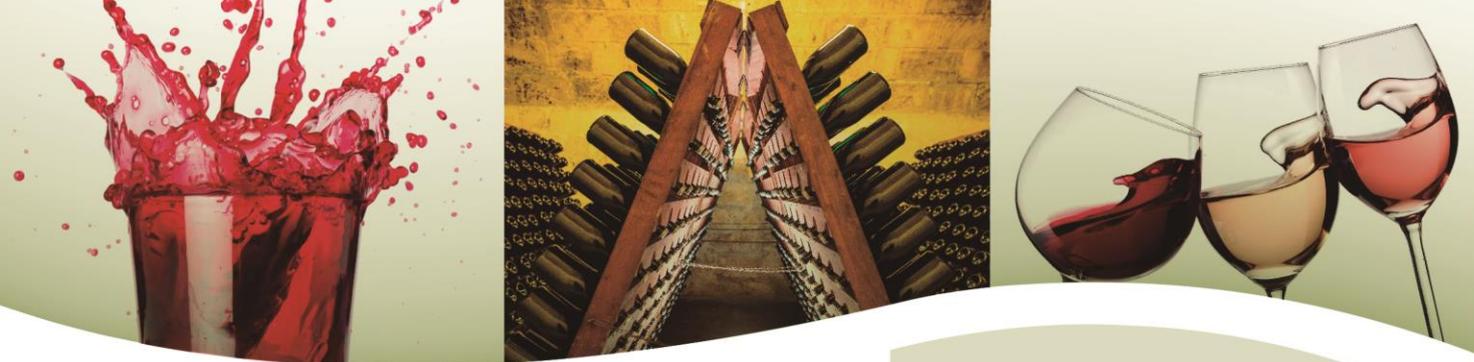
10 a 50 g/hL

### CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E ESTABILIDADE

Este produto deve ser mantido em embalagem bem fechada, longe da umidade. Em temperatura ambiente, sua atividade permanece inalterada por até 5 anos.

### EMBALAGEM

Frascos de 1Kg.  
Manuseie com cuidado.



### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Descrição	Cristais brancos com sabor doce
Solubilidade	Muito solúvel em água, insolúvel em solventes orgânicos
pH	3.3 ± 0.3
Conteúdo água	< 6%
Conteúdo total de nitrogênio	17.3 ± 0.5%
Conteúdo nitrogênio amínico	< 0.8%
Análise turbidométrica	950 mcg/mg de hidróclorido de lisozima estandar Calculada em produto anidro
Análise química	95% de hidróclorido de lisozima estandar calculada em base anidra
Densidade	0.65 – 0.75g/L
Sulfatada	0.65 – 0.75g/L
Metais pesados	< 10ppm
Chumbo	< 5ppm
Arsênico	< 1ppm
Merúrio	< 1ppm

Conteúdo total de bactérias	< 10 <sup>4</sup> ufc/g
Coliformes	< 30ufc/g
Salmonella	ausente em 25g
E. coli, St aureus, Os. Aeruginosa	ausente em 1g