

FICHA TÉCNICA

PRODUTO	Natamicina
FORNECEDOR	LACTO-LAB Ind. Imp. e Exp. Ltda.
ENDEREÇO	Rua João Capistrano Pereira, 697 - Jd. Ieda; Itanhaém, SP - CEP: 11740-000
FONE/FAX	55-13-34272990 / 55-13-34267066
E-MAIL	lactolab@lactolab.com
INGREDIENTES	Natamicina: Excipiente (cloreto de sódio)
FINALIDADE	A Natamicina LACTO-LAB é um agente antimicótico de alta qualidade, sumamente efetivo e específico para inibir fungos e leveduras em produtos alimentícios. É obtida a partir de uma cepa de <i>Streptomyces natalensis</i> e é mundialmente usada na conservação de produtos lácteos, sucos, vinhos, confeitaria e carnes.
EMBALAGEM	A Natamicina LACTO-LAB esta disponível em potes plásticos de 500 gramas.
ARMAZENAGEM	A Natamicina LACTO-LAB deve ser armazenada em local fresco e ao abrigo da radiação solar direta. A Natamicina também é sensível ao contato com oxidantes e metais pesados. O produto deverá ser conservado em recipientes de vidro ou plástico, evitando o máximo possível o contato prolongado com metais.
MODO DE USAR	<p>1) Em queijos: A Natamicina LACTO-LAB pode se aplicada de acordo com alguns dos seguintes métodos: Aspersão sobre formas, pedaços ou fatias: Preparar uma solução contendo 0,2 - 0,3 gr/Kg de solução. (FDA, 72.155,1994) • Em pinturas, diluir 3 gr/Kg de Natamicina LACTO-LAB. Para conseguir uma correta homogeneização recomenda-se primeiro dissolver a Natamicina em uma pequena quantidade de água até formar uma pasta e em seguida dissolvê-la no meio da cobertura a ser usada agitando vigorosamente. Os melhores resultados são obtidos aplicando o produto sobre o queijo limpo e fresco, que não tenha sofrido contaminações prévias. Da mesma forma é importante que a dispensa esteja livre de esporas recontaminantes.</p> <p>2) No queijo ralado: Nesta aplicação a dificuldade consiste em conseguir uma adequada dispersão do produto. Recomenda-se acrescenta-lo somente se usar um agente anti-endurecimento. Consultar a LACTO-LAB em relação ao modo de aplicação em diferentes casos, inclusive em sinergia com outros agentes conservantes.</p> <p>3) Consultar para aplicações em outros produtos lácteos, em carnes, sucos e confeitaria</p>
IMPORTANTE	As soluções de Natamicina são estáveis em temperatura ambiente ou por curtos períodos em temperatura de até 100 °C, (ou seja, suportam uma pasteurização). Hidrolisa-se se mantida em temperatura de 50 °C por períodos de mais de 20 horas. Com pH menores de 3 ou maiores de 9 sua atividade é afetada em até 30%. O média ideal de estabilidade está entre pH 4 e 7.
CUIDADOS	Recomenda-se o uso de óculos e luvas de segurança ao manipular Natamicina pura já que o pó é irritante para a pele e para os olhos.
VALIDADE	24 meses armazenado em condições apropriadas (lugar seco, fresco e ao abrigo da luz)