

NISINA

La Nisina es un polipéptido antimicrobiano natural, producido por el streptococcus lactis, el cual actúa sobre los esporulados, termo resistentes y grampositivos, exactamente aquellos que sobreviven en los alimentos sometidos a tratamientos térmicos. El uso de LA NISINA esta recomendado por la O.M.S (organización mundial de la salud) declarado GRAS por la F.D.A (U.S.A), admitido en la Unión Europea y en la mayoría de los países del mundo.

La cantidad de NISINA recomendada en esta nota, está basada en pruebas realizadas con materias primas disponibles en distintos países. En oportunidades, para mantener un resultado ideal requiere de dosificaciones un poco mayores o menores de los aquí indicados. El empleo de La Nisina en cada producto, es de entera responsabilidad del usuario.

PRODUCTO	CANTIDAD DE NISINA
Leche pasteurizada	15-40 mg/l
Leche reconstituida	25-60 mg/l
Leche larga vida	08-20 mg/l
Leche saborizada	10-40 mg/l
Leche chocolatada	80-150 mg/l
Leche evaporada enlatada	40-100 mg/l
Postres lácteos	50-100 mg/l
Crema pasteurizada	35-80 mg/kg o l
Crema fermentada	45-100 mg/kg o l
Crema pastelera	50-80 mg/kg
Requesón	80-120 mg/kg
Queso fundido	100-250 mg/kg
Ricotta fresca ppt calcium clorid	20-40 mg/l a partir de leche
Ricota fresca ppt calcium clorid	10-25 mg/l a partir de suero
Ricota fresca ppt acido	30-50 mg/l a partir de leche
Ricota fresca ppt acido	60-80 mg/l a partir de suero
Queso fresco sin cultivo UF	100-150 mg/kg
Queso fresco sin cultivo	20-60 mg/l leche a coagular
Queso cottage untable	120-200 mg/kg
Untable a base de quesos	150-250 mg/kg
Leche de coco	100-250 mg/kg
Agua de coco pasteurizada o UHT	80-200 mg/l
Jugos de frutas	10-150 mg/l
Arequipe liquido (dulce de leche)	25-50 mg/l
Vegetales en conserva	60-300 mg/l
Sustitutos de queso	100-300 mg/l
Huevo liquido pasteurizado	80-120 mg
Chicha	60-120 mg/l o kg
Puddings	45-120 mg/kg
Cervezas	30-30 3g/l
Vinos	15-45 mg/l

La cantidad de NISINA a emplear en los alimentos sometidos a tratamientos térmicos y no mencionados en esta relación, debe considerarse la carga de termorresistentes y esporulados que pueden sobrevivir al tratamiento, el contenido de agua en el producto final, el pH, la vida útil requerida y la temperatura de conservación entre otros