Сычужный фермент Natural RENNET



**Lacta-free** - фермент расщепляет молочный сахар (лактозу) в молоке и вследствие чего становиться пригодным для употребления людьми с лактазной недостаточностью. Из такого молока можно готовить все кисломолочные продукты и другие продукты с отсутствием или с маленьким содержанием лактозы.

Состав: Ферментный препарат Лакта Фри микробиального происхождения, лиофилизированный (высушенный в замороженном состоянии) - энзим - галактозидазы (лактазы), полученный в результате ферментации Aspergillus oryzae.

С помощью данного продукта можно лишить молоко лактозного содержимого, получив после применения фермента молоко, полностью усвояемое людьми с проблемами лактозной усвояемости.

Безлактозное молоко можно употреблять непосредственно в пищей или путем приготовления из него разнообразных кисломолочных продуктов или при приготовлении каш.

Молоко и молочные продукты с отсутствием или с меньшим количеством лактозы не несёт за собой изменений структуры, срока годности конечного продукта.

При лактозной непереносимости из питания человека приходиться исключать все молочные продукты или постоянно принимать ферментные препараты или покупать очень дорогое безлактозное молоко. С ферментом Lacta-Free безлактозное молоко можно готовить дома просто добавив его в молоко.

Способ использования фермента:

* Добавить фермент (пакет) в молоко и перемешать. Молоко не должно быть горячее 42оС.
* Оставить на 8-12 часов холодильнике для того, чтобы оно просто не прокисло. Фермент спокойно может работать и при +5 градусах.
* После продукт готов к употреблению или для дальнейшего приготовления других кисломолочных продуктов и или каши и прочих...

Если Вы хотите приготовить безлактозный йогурт, кефир или другой кисломолочный продукт без лактозы с использованием закваски и фермента, то не обязательно делать это разными этапами. Можно засыпать сначала фермент и перемешать, а затем через пару минут основную закваску и далее готовить по стандартной инструкции к основной закваске.