

# Enzimas nacionales para la industria láctea

De Argentina hacia el mundo



# LACNOVA

Lactasa altamente purificada

LACNOVA 5000 es una beta-galactosidasa neutra (lactasa) altamente purificada, obtenida mediante la fermentación de *Kluyveromyces lactis*, microorganismo que no permanece presente en el producto final. Esta enzima cataliza la hidrólisis de la lactosa, generando una mezcla de glucosa y galactosa.

LACNOVA 5000 es un producto líquido y posee una actividad enzimática de 5000 NLU (Neutral Lactase Units) por gramo, lo que la convierte en una solución eficiente y versátil para aplicaciones en la industria láctea, especialmente en la elaboración de productos deslactosados o reducidos en lactosa.



## NECESIDADES DEL SECTOR:

- Mejorar la seguridad de productos deslactosados, para un mercado cada vez más competitivo.
- Mantener la calidad del producto original, sin alterar el contenido calórico.
- Utilizar productos óptimos, que destaquen por sus características organolépticas.



## BENEFICIOS:

- Reducir la concentración de lactosa en productos destinados a ciertos sectores de la población con diferentes grados de intolerancia a la lactosa.
- Potenciar la dulzura de un producto sin aumentar el contenido calórico.
- Mejorar la estabilidad o aspecto de un producto al evitar la cristalización de lactosa.

ENZI **NOVA**  
Enzimas argentinas para la industria

Planta productiva  
en Cañada de Gómez,  
Santa Fe, Argentina.

[www.enzi-nova.com](http://www.enzi-nova.com)

