



## LYSOZYM

(KAMMERLEHNER) Lysozym, kommt in zahlreichen tierischen und menschlichen Geweben, Organen (z.B. Nieren u. Milz), Sekreten und Exkreten (z.B. Speichel, Nasenschleimhaut, Tränenflüssigkeit), auch im Hühnerei und in Pflanzen vor. Es ist auch original in Kuhmilch enthalten 10.....35µg/100 ml. Es ist in Kolostralmilch der Kühe erhöht und am Ende der Laktationsperiode reduziert. Bei Sekretionsstörungen ist die Aktivität gesteigert, denn Lysozym ist eine Komponente des antibakteriellen Systems der Milch. Lysozym kann nämlich die Zellwandsubstanz, das sog. Murein oder Peptidoglykan, von Bakterien, hauptsächlich von grampositiven Mikroorganismen, auflösen. Es wird deshalb auch Mureinase genannt. Diese Aktivität besonders im sauren Bereich (pH 5) ermöglicht den Einsatz zur Bekämpfung von Spätblähungen durch *Cl. tyrobutyricum*. Lysozym bewerkstelligt eine fast 100%ige Abtötung der ruhenden vegetativen Zellen dieser Käseerschädlinge. Die positive Milchsäurebakterienflora (Kulturen) und gramnegativen Keime (coliforme u.a.) werden durch dieses Enzym kaum beeinträchtigt. Es lassen sich also nicht alle Defekte bakteriologischen Ursprungs beseitigen (GRUBHOFER). Lysozym ist oder könnte daher für eine Reihe von Käsesorten ein geeignetes Mittel zur Verhinderung der Spätblähung sein, es sei denn, die Belastung der Clostridien ist zu hoch.

Anleitung:

Lysozym wird am besten in eine kleine Flasche gegeben und mit Wasser aufgeschütteln.