

Pimaricin

Natamycin

Beschreibung:	Konservierungsmittel E 235, wirksames Fungizid gegen alle Arten von Schimmel- und Hefepilzen
Herkunft:	<i>Streptomyces natalensis</i>
Verwendung:	<ul style="list-style-type: none">• Behandlung der Oberfläche von bestimmten Käsesorten und Schinken• Einsatz als biologisches Pflanzenschutzmittel• Wirkstoff in Humanarzneimitteln
Eigenschaften:	farb-, geruch- und geschmackloses Pulver
Summenformel:	$C_{33}H_{47}NO_{13}$
Zulassung:	Natamycin ist nur für die Oberflächenbehandlung von Käse (Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse) und getrockneten, gepökelten Würsten zugelassen. Die Höchstmenge nach der Zusatzstoffzulassungs-Verordnung beträgt 1 mg/dm ² und darf 5 mm unter der Oberfläche nicht nachweisbar sein.
gesundheitliche Risiken:	JEFCA hat die Verwendung von Natamycin als Lebensmittelzusatzstoff in den Jahren 1968, 1975, 2001 und 2003 bewertet. 1976 wurde ein „Conditional Acceptable Daily Intake“ (ADI) von 0-0,3 mg/kg Körpergewicht abgeleitet.
Löslichkeit:	sowohl in Wasser als auch in den meisten organischen Lösungsmitteln schlecht löslich
Reinheit:	50%-ig
Bestell-Nr.:	5030
Lieferform:	Lyophilisat
Lagerung:	lichtgeschützt in Glas- oder Kunststoffbehältern aufbewahren

Dosierung: Empfindlichkeit von Schimmelpilzen gegen Pimaricin

<u>Organismus</u>	<u>Mindesthemmkonzentration MIC [µg/ml]</u>
Aspergillus chevalieri 4298	0,63
Aspergillus clavatus	0,1...0,5
Aspergillus flavus CBS 3005	6
Aspergillus flavus BB 67	4,5
Aspergillus flavus Madagascar	5
Aspergillus flavus Port Lamy	5
Aspergillus nidulans	1
Aspergillus niger	1,0...1,8
Aspergillus ochraceus 4069	2,5
Aspergillus oryzae	10
Botrytis cinerea	1...25
Fusarium sp	10
Gloeosporium album	2,5
Mucor mucedo	1,2...5
Penicillium chrysogenum	0,6...1,3
Penicillium digitatum	2,5
Penicillium expansum	5
Penicillium islandicum	1,1
Penicillium notatum 4640	5
Penicillium roqueforti var. 6018	10
Rhizopus oryzae 4758	10

Empfindlichkeit von Hefepilzen gegen Pimaricin

<u>Organismus</u>	<u>Mindesthemmkonzentration MIC [µg/ml]</u>
Brettanomyces bruxellensis	1,5
Candida albicans	1,5...2,5
Candida guilliermondii	3
Candida vini	1
Hansenula polymorpha	1
Kloeckera apiculata	3
Saccharomyces baillii	1
Saccharomyces bayanus	1
Saccharomyces cerevisiae 8021	2,5
Saccharomyces cerevisiae var. ellipsoideus	2,5
Saccharomyces exiguus	2,5
Saccharomyces ludwigii 0339	2,5
Saccharomyces rouxii 0562	5
Saccharomyces sake 0305	5
Torulopsis candida	2
Torulopsis lactis-condensi	3

Literatur : WHO (1976) : Toxicological evaluation of certain food additives.
WHO Food Additives Series No. 10, page 76-85