

Enzymacja Panzym® AG XXL

Efektywna redukcja skrobi dla przetwórstwa owocowo-warzywnego

Panzym AG XXL enzym - produkt firmy Eaton z serii Begerow Product Line - to amyloglukozydaza powstała dzięki fermentacji submersyjnej.

Aktywność główna Panzym AG XXL enzym to amyloglukozydaza która rozkłada wiązania alfa 1,4 i alfa 1,6 w rozluźnionych szczelinach skrobi i dekstryn. Panzym AG XXL enzym hydrolizuje duże ilości wiązań amylozy i amylopektyn.

Soki jabłkowy i gruszkowy w szczególności pierwszej fazy zbioru mogą zawierać wysoką zawartość skrobi. W produkcji klarownego soku owocowego koniecznym jest poddanie skrobi hydrolizie dające produkt stabilny pod względem zmętnień wtórnych.

Szczególne zalety Panzym AG XXL enzym:

- Kwasowo-stabilna amylaza grzybiczna dla efektywnego rozkładu skrobi
- Wysoka aktywność glukoamylazy przy niskich wartościach pH
- Bardzo wysoka odporność na ciepło (70 °C) w ciągu kilku godzin
- Optymalna temperatura – 65 °C
- Niskie dawki

Stosowanie i działanie

Dozowanie Panzym AG XXL enzym zależne jest od zawartości skrobi w soku, co jest zależne od okresu w sezonie zbioru. Skrobia powoduje problemy w klarowaniu i filtracji soku a w produkcie finalnym może powodować zmętnienia wtórne. Chcąc produkować sok lub koncentrat klarowny należy w możliwie maksymalnym stopniu zredukować zawartość skrobi. Skrobia w owocach występuje głównie w formie krystalicznej, która to podczas obróbki termicznej (55 – 60 °C dearomatyzacja, pasteryzacja, koncentracja) zostaje skleikowana. Skleikowana skrobia może zostać zredukowana enzymatycznie (za pomocą Panzym AG XXL enzym) do postaci glukozy. Zawartość pozostałości skrobi należy sprawdzić przeprowadzając test jodowy:

Określenie całkowitej skrobi: podgrzanie 10 ml soku do temperatury ponad 80 °C (nie konieczne jeśli próbka jest pobrana bezpośrednio z systemu dearomatyzacji) i schłodzenie do temperatury pokojowej.

- Określenie skrobi rozpuszczonej koloidalnie: W celu określenia redukowalnej enzymatycznie, koloidalnie rozpuszczonej skrobi konieczne jest odfiltrowanie z próbki zżelowanych ziaren skrobi.
- Ostrożnie wlać 1 ml roztworu jodowego na powierzchnię soku bez mieszania i określić kolor strefy granicznej (strefy reakcji).

(Roztwór jodowy: roztwór 1 g jodu, 10 g jodku potasu w 1 l wody)

Ocena:

1. Brak zmian koloru roztworu jodowego (czerwonobrązowy)
= brak skrobi
2. Kolor roztworu jodowego zmienia się na brązowy
= częściowo zhydrolizowana skrobia
3. Kolor roztworu jodowego zmienia się na niebieski, ciemnoniebieski lub czarny
= skrobia

Dozowanie

Zastosowanie	Dawka
Sok po dearomatyzacji lub obróbce termicznej	0,2 – 3 ml/100 l

Aktywność i stabilność

Zakres wartości pH i temperatur dla Panzym AG XXL enzym:

Zakres pH: 3,0 – 4,0 optimum 4,0

Zakres temperatur: 10 – 70 °C przez kilka godzin, optimum 65 °C

Stosowanie

Panzym AG XXL enzym należy rozpuścić w chłodnej, czystej wodzie w stosunku od 1:5 do 1:10. Dawkowanie może być realizowane bądź bezpośrednio do tanku podczas napełniania lub pompą dozującą do rurociągu.

Temperatura

Ze względu na spadek aktywności należy unikać spadków temperatury poniżej 10 °C.



Bezpieczeństwo i czystość

Panzym AG XXL enzym jest zgodny ze specyfikacją FAO / WHO (JECFA i FCC) dla enzymów w przemyśle spożywczym.

Panzym AG XXL enzym jest produkowany z pomocą mikroorganizmów, które zgodnie z definicją UE są definiowane jako „sefl-cloned. Mikroorganizm ten zgodnie z:

- Dyrektywą UE 2001/18/EG (z późniejszymi zmianami)
- Niemiecką ustawą dotyczącą inżynierii genetycznej (GenTG)

klasyfikowany jako nie modyfikowany genetycznie

Należy stosować się krajowego ustawodawstwa.

Panzym AG XXL enzym **nie jest genetycznie modyfikowany**

Panzym AG XXL jest rozlewany aseptycznie po filtracji

Panzym AG XXL enzym jest ciekłym preparatem o brązowej barwie oraz zapachu typowym dla produktów fermentowanych

Panzym AG XXL enzym charakteryzuje się następująco:

- Organizm produkcyjny: *Aspergillus niger*
- Specyfikowana aktywność: 400 AGU/g (Glucoamylase)

Przy zastosowaniu zgodnie z przeznaczeniem i specjalistycznym zastosowaniu nie są znane działania niepożądane

Dalsze informacje odnośnie bezpieczeństwa zawarte są w Karcie charakterystyki, która w każdej chwili aktualna jest do pobrania z naszej strony internetowej

Składowanie

Składować w nienaruszonym opakowaniu w temperaturze 0 – 10 °C chroniąc przed ekspozycją na słońce

Niekorzystne warunki składowania (bezpośrednie światło słoneczne, podwyższona temperatura składowania) mogą wymagać zwiększenia dozowania
Otwarte opakowanie zużyć niezwłocznie

Formy dostawy

Panzym AG XXL enzym o numerze artykułu 95.255 jest dostarczany w następującej jednostce opakowania:

20 kg kanister PE

Kontrola jakości

Panzym AG XXL enzym jest regularnie sprawdzany podczas procesu produkcji celem zapewnienia konsekwentnie wysokiej jakości produktu

Rygorystyczne kontrole przeprowadzane są przed oraz w trakcie ostatecznego zapakowania

Ameryka Północna

44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Bezpł. infolinia: 800 656-3344
(Tylko w północnej Ameryce)
Tel: +1 732 212-4700

Chiny

No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. Chiny
Tel: +86 21 5200-0099

Europa/Afryka/Bliski Wschód

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Niemcy
Tel: +49 2486 809-0

Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapore 508914
Tel: +65 6825-1668

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Niemcy
Tel: +49 6205 2094-0

Brazylia

Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brazylia
Tel: +55 11 3616-8400

**Aby otrzymać więcej informacji,
prosimy o mail na adres
filtration@eaton.com
lub o odwiedzenie strony
eaton.com/filtration.**

PL
6B 1.6.4.7
12-2016

© 2016 Eaton Corporation. Wszelkie prawa zastrzeżone. Znaki towarowe i zastrzeżone znaki towarowe są własnością ich właścicieli. Wszelkie informacje i zalecenia dotyczące wykorzystania produktów opisanych w niniejszym dokumencie są oparte na testach uważanych za wiarygodne. Jednak na użytkownika spoczywa odpowiedzialność, aby określić przydatność takich produktów dla własnego użytku. Ponieważ rzeczywiste wykorzystanie przez innych jest poza naszą kontrolą, Eaton nie daje żadnych gwarancji, wyraźnych lub dorozumianych, dotyczących skutków takiego wykorzystania lub wyników, które mają być otrzymane. Eaton nie ponosi żadnej odpowiedzialności wynikającej z użycia przez innych tych produktów. Żadnych z niniejszych informacji nie należy traktować jako absolutnie kompletne, ponieważ mogą być niezbędne dodatkowe informacje, w wyjątkowych warunkach lub okolicznościach, lub z powodu obowiązujących przepisów prawa bądź regulacji rządowych.



Powering Business Worldwide