

## Enzymacja Panzym® BE XXL

### Całkowita depektynizacja oraz bardzo dobra ekstrakcja barwy i aromatu soku owoców jagodowych

Panzym BE XXL enzym - produkt firmy Eaton z serii Begerow Product Line - jest płynnym preparatem pektynolitycznym, produkowanym za pomocą fermentacji submersyjnej *Aspargillus-Spezies*. Jest to produkt pektynolityczny przeznaczony szczególnie do depektynizacji miazgi owoców jagodowych z ekstremalnie szerokim spektrum aktywności.

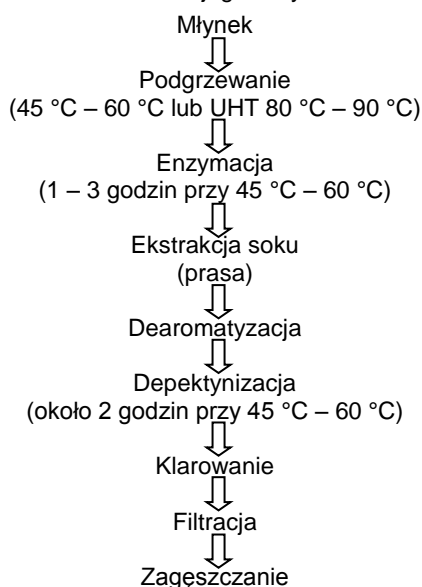
**Zmienność surowca:** wysoka zawartość pektyn lub niski poziom pH wymagają zastosowania bardzo specyficznego enzymu dającego pewność wydajności przy ilościach przemysłowych. Obok wydajności bardzo ważnym elementem Panzym BE XXL enzym jest oddzielenie soku od miąższu owocowego przy zachowaniu optimum ekstrakcji barwy i aromatu.

#### Stosowanie i działanie

Panzym BE XXL enzym osiąga bardzo dobre rezultaty przy krótkich czasach kontaktu. Pełna degradacja pektyn jest osiągnięta bardzo szybko, dzięki czemu można mówić o gwarancji optymalnej ekstrakcji i stabilizacji barwy i aromatu.

Efektywność enzymu leży w przedziale temperatur od 150 °C do 60 °C, natomiast maksymalna aktywność jest osiągnięta od 50 °C do 60 °C.

Schemat obróbki owoców jagodowych:



#### Rekomendacja - dozowanie

Zastosowanie	Dawka
Czarna porzeczka	80 – 160 ml/t
Czerwona porzeczka, malina, Jeżyna	50 – 100 ml/t
Truskawka, agrest	20 – 60 ml/t

#### Stosowanie

Panzym BE XXL enzym należy rozcieńczyć w zimnej czystej wodzie w stosunku od 1:5 do 1:10. Dodawanie enzymu może być realizowane w fazie napełniania tanku enzymacyjnego lub za pomocą pompki dozującej do rurociągu zasilającego tank enzymacyjny.

#### Dawka enzymu przy depektynizacji soku

Podane dawki Panzym BE XXL enzym do miazgi mają również odniesienie do depektynizacji soku. Przy sokach o małej zawartości pektyn wystarczającą jest dawka w wysokości od 5 – 15 ml/hl.

#### Temperatura

Ze względu na aktywność enzymu należy ograniczyć prowadzenie procesu w temperaturach poniżej 10 °C.

## Bezpieczeństwo i czystość

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

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

Panzym BE XXL jest rozlewany aseptycznie po filtracji

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

Panzym BE XXL enzym charakteryzuje się następująco:

- Organizm produkcyjny: *Aspergillus niger*
- Specyfikowana aktywność: 13.600 PECTU/g (Pektynoliza)

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 BE XXL enzym o numerze artykułu 95.265 jest dostarczany w następującej jednostce opakowania:

20 kg kanister PE

## Kontrola jakości

Panzym BE 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/Bliżni 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](mailto:filtration@eaton.com)  
lub o odwiedzenie strony  
[eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration).**

PL  
6 B 1.6.4.5  
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