

Enzymierung Panzym® F2

Spezialenzym zum Stärkeabbau in Kernobstsäften (Kalt-, Heißenzymierung) zur Vermeidung von Fädchenrübungen

Panzym F2 Enzym ist ein hochkonzentriertes Spezialenzympräparat für den sicheren und wirtschaftlichen Stärkeabbau in Kernobstsäften bei Temperaturen von 15 – 55 °C. Durch die einzigartige Molekularstruktur des Enzymproteins entstehen keine Fädchenrübungen. Das Produkt wird aus einem ausgewählten Stamm gewonnen und liegt als klare, braune Flüssigkeit mit dem typischen Geruch fermentierter Produkte vor.

Anwendung und Wirkungsweise

Panzym F2 Enzym ist eine spezielle Amylase für den vollständigen Abbau von Stärke zu Glucose bei Temperaturen von 15 – 55 °C. Hohe Dosagemengen, die bei herkömmlichen Amyloglucosidasen zu starken Nachrübungen (Fädchenbildung) führen, können bei der Anwendung von Panzym F2 Enzym ausgeschlossen werden.

Panzym F2 Enzym hydrolysiert kolloidal gelöste Stärke und Stärkebruchstücke (Dextrine) vollständig und erleichtert dadurch die Klärung und Filtration der Säfte.

Der Enzymierungsbedarf kann im Jodtest einfach ermittelt werden. Hierzu werden 10 ml Fruchtsaft mit 1 ml verdünnter Jodlösung (20 g Kaliumjodid und 1 g Jod in 1 l Wasser) überschichtet. Bei Blaufärbung (hochmolekulare Stärke), Violettfärbung (teilhydrolysierte Stärke) oder Rotfärbung (Dextrine) ist der Nachweis positiv.

Frischsaftproben müssen zum Nachweis der gesamten Stärke (kolloidal gelöster und ungelöster) vorher auf 80 °C erhitzt und auf 25 °C abgekühlt werden.

Kolloidal gelöste Stärke und Dextrine altern. Dieser als Retrogradation bezeichnete Vorgang vollzieht sich besonders schnell in Säften oder Konzentraten bei kalter Lagerung. Retrogradierte Stärke ist im Jodtest nicht mehr nachweisbar, und der enzymatische Stärkeabbau nicht mehr gewährleistet. Daher sollte der Einsatz von Panzym F2 Enzym so früh wie möglich erfolgen, am zweckmäßigsten im KZE-behandelten Frischsaft oder im entaromatisierten Saft.

Dosage

Anwendung	Dosage (ml/hl)
Bei hohem Stärkegehalt (Frischobst bei Saisonbeginn)	4 – 6
Bei mittlerem Stärkegehalt (Frischobst bei Saisonende)	2 – 4
Bei geringem Stärkegehalt (Lagerobst)	1 – 2

Bei extrem hohen Stärkegehalten, ungünstigen Temperaturen oder kurzen Einwirkzeiten kann die Enzymierungsleistung durch höhere Dosagen sichergestellt werden. Panzym F2 Enzym wird inaktiviert durch Temperaturen > 60 °C und Bentonitkontakt.

Sicherheit und Reinheit

Panzym F2 Enzym entspricht den Spezifikationen von FAO/WHO (JECFA und FCC) für Enzyme für die Lebensmittelindustrie.

Panzym F2 Enzym wird nach der Sterilfiltration aseptisch abgefüllt. Panzym F2 Enzym ist ein bräunliches, flüssiges Enzympräparat, das den typischen Geruch fermentierter Produkte besitzt.

Panzym F2 Enzym ist wie folgt charakterisiert:

- Produktionsorganismus: *Aspergillus niger*
- Spezifizierte Aktivität: 200 AAU/g (Amylase)

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

Die Lagerung sollte bei 0 – 10 °C in unversehrter Verpackung und vor Sonneneinwirkung geschützt erfolgen.

Ungünstige Lagerbedingungen (direkte Sonneneinstrahlung, erhöhte Lagertemperaturen) können eine höhere Dosage erfordern.

Anbruchpackungen sind umgehend aufbrauchen.

Lieferformen

Panzym F2 Enzym hat die Artikelnummer 95.269 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

1 kg	PE-Flasche
12 x 1 kg	Karton
25 kg	PE-Kanister

Geprüfte Qualität

Panzym F2 Enzym wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktqualität überprüft.

Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

Nordamerika

44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel: +1 732 212-4700

China

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

Europa/Afrika/Naher Osten

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

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

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel: +49 6704 204-0

Singapur

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

Brasilien

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

**Für weitere Informationen
kontaktieren Sie uns per E-Mail
unter filtration@eaton.com oder
online unter eaton.com/filtration**

DE
B 1.6.11
06-2017

© 2016 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide