

Enzymierung Panzym® Pro Clear

Spezialenzym zur Depektinisierung von Apfel- und Birnensaft

Panzym Pro Clear Enzym ist ein hochaktives Enzympräparat mit Polygalakturonase-Hauptaktivität. Das Produkt wurde durch die Kombination verschiedener pektolytischer Enzyme aus zwei verschiedenen konventionellen Fermentationsverfahren (Submers- und Solid Phase-Fermentation) aus *Aspergillus*-Spezies gewonnen.

Hauptzielsetzung ist die extrem schnelle Spaltung der Pektinstrukturen unabhängig vom pH-Wert und dem Reifegrad des Obstes. Weiterhin ist eine vollständige Entfernung von Arabanen gewährleistet.

Anwendung und Wirkungsweise

Panzym Pro Clear Enzym lässt sich aufgrund des besonderen Aktivitätsspektrums der pektolytischen Hauptaktivität problemlos in jede Verarbeitungstechnologie integrieren. Dementsprechend ist es möglich, dass Panzym Pro Clear Enzym nach der Aromarückgewinnungsanlage oder nach der Pasteurisationsanlage dem Saftfluss zudosiert wird.

Wirkung auf den Saft:

- Brillanter Alkoholtest
- Vollständige, schnelle Entfernung des Pektins
- Hohe Temperaturstabilität (bis 55 °C)
- Hohe Wirksamkeit bei niedrigen pH-Werten

Dosage

Zur Saftenzymierung erfolgt die Zugabe idealerweise nach dem Erhitzen oder Entaromatisieren (< 50 °C) über eine Dosierpumpe kontinuierlich in die Saftleitung oder portionsweise in den Tank. Hierzu sollte eine 10%ige Enzymlösung (wässrige Enzymlösung) eingesetzt werden.

Einsatzzweck	Dosage	Temperatur & Zeit
Saft Äpfel/Birnen	2 – 5 ml/ 100 l	bei 50 – 55 °C 1 – 2 h

Kürzere oder längere Standzeiten sind möglich. Der vollständige Pektinabbau kann über den Alkoholtest (Pektintest) überprüft werden.

Besondere Hinweise

Die Wirksamkeit der Enzyme ist temperaturabhängig. Das Aktivitätsoptimum liegt bei 45 – 55 °C. Mit abnehmender Temperatur sinkt die Reaktionsgeschwindigkeit. Dabei bleibt die Aktivität generell erhalten, die Wirkung wird jedoch verzögert. Panzym Pro Clear Enzym wird ab Temperaturen > 60 °C inaktiviert.

Eaton empfiehlt, vor der Durchführung der nachfolgenden Verarbeitungsschritten (z. B. Schönung, Filtration) den vollständigen Pektinabbau durch einen Alkoholtest (Pektintest) nachzuweisen.

Sicherheit

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

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

Panzym Pro Clear Enzym ist wie folgt charakterisiert:

- Produktionsorganismus:
 - *Aspergillus niger*
 - *Aspergillus aculeatus*
- Spezifizierte Aktivität: 8.600 PGNU/g (Polygalakturonase)

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 Pro Clear Enzym hat die Artikelnummer 95.263 und wird in folgender Verpackungseinheit geliefert:

20 kg PE-Kanister

Geprüfte Qualität

Panzym Pro Clear 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 1.6.48
12-2016

© 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