

## Enzymierung Panzym® XXL

### Vollständige Depektinisierung speziell von Apfel- und Birnensaft sowie Gemüsesäften

Panzym XXL Enzym ist ein pektolytisches, flüssiges Enzympräparat, das durch Submersfermentationen von *Aspergillus*-Spezies produziert wird. Das neu entwickelte Pektinaseprodukt ist besonders zur Depektinisierung von Apfel- und Birnensaft geeignet. Panzym XXL Enzym ist hinsichtlich der wesentlichen Enzymaktivitäten ausgewogen und optimiert.

Auf Fruchtsaft angewendet, liefert Panzym XXL Enzym ein ausgezeichnetes Ergebnis beim Alkoholtest und eine vollständige Entfernung von Araban. Der erhaltene Saft lässt sich leicht filtrieren und erfüllt die einschlägigen Qualitätsvorschriften für Fruchtsäfte.

Vorteile von Panzym XXL Enzym:

- Hitzestabiles Produkt  
→ geringer Einfluss von Temperaturschwankungen
- Der Saft ist leichter zu filtrieren  
→ reduzierte Produktionskosten
- Geringe Bildung von Galacturonsäure  
→ bessere Verschnittmöglichkeiten
- Vollständige Entfernung der Arabane  
→ verbesserter Produktionsprozess

#### Anwendung und Wirkungsweise

Panzym XXL Enzym ist in der Lage, Pektinsubstanzen aus pflanzlichen Materialien abzubauen. Panzym XXL Enzym kann überall dort in der Fruchtsaftindustrie eingesetzt werden, wo eine schnelle und vollständige Depektinisierung eines Fruchtsafts erforderlich ist. Hauptanwendungsgebiet ist jedoch die Produktion von Apfel- und Birnensaftkonzentraten. Panzym XXL Enzym ist außergewöhnlich gut beim selektiven Abbau löslicher und unlöslicher Pektine mit unterschiedlichem Veresterungsgrad, wodurch depektinisiert, geklärt und die Viskosität gesenkt wird. Das Produkt liefert einen ausgezeichneten Alkoholtest. Sein ausgewogenes Enzymspektrum ergibt einen Fruchtsaft, der alle einschlägigen Qualitätsvorschriften erfüllt.

Die aktiven Komponenten von Panzym XXL Enzym sind bei allen Konzentrationen, die bei normaler Verwendung vorkommen, leicht in Wasser löslich. Eine Trübung, die im Enzympräparat auftreten kann, hat keinen Einfluss auf die volumetrische Aktivität oder die Handhabungseigenschaften des Produkts.

Das Enzym wird vorzugsweise mit kaltem Leitungswasser verdünnt und als 10%ige Lösung entweder portionsweise oder über eine Dosierpumpe in den Depektinisierungstank gegeben.

#### Dosage

| Anwendung                 | Dosage            | Haltezeit/<br>Temperatur                                   |
|---------------------------|-------------------|--|
| Äpfel/Birnensaft ~ 12 °Bx | 20 – 40 ml/1000 l | 1 – 2 h bei<br>55 – 60 °C oder<br>4 – 8 h bei<br>ca. 20 °C |

**Dosierung:** Die Dosierung ist sehr stark vom jeweiligen Pektingehalt des Safts und den Betriebsparametern abhängig.

**Haltezeit:** Kürzere oder längere Haltezeiten sind möglich. Die Beendigung der Enzymreaktion sollte sorgfältig überprüft werden.

**Temperatur:** Aufgrund der verringerten Enzymaktivität sollten Temperaturen unterhalb 10 °C vermieden werden.

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

Panzym XXL Enzym wird entweder in der Konzentrierungs- oder der Pasteurisierungstufe inaktiviert.

## Sicherheit und Reinheit

Panzym XXL Enzym entspricht den Spezifikationen von FAO/WHO (JECFA und FCC) für Enzyme in der Lebensmittelindustrie.

Panzym XXL Enzym wird mit Hilfe von Mikroorganismen, die gemäß EU Definition als self-cloned charakterisiert sind, hergestellt. Der Mikroorganismus ist aufgrund:

- EU Richtlinie 2001/18/EG (in der jeweils gültigen Fassung)
- dem deutschen Gentechnikgesetz (GenTG)

als nicht gentechnisch verändert klassifiziert.

**Die nationale Gesetzgebung in anderen Ländern ist entsprechend zu Beachten.**

Das Enzym ist ungeachtet der Klassifizierung des Produktionsorganismus **nicht gentechnisch verändert**.

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

Panzym XXL Enzym ist wie folgt charakterisiert:

- Produktionsorganismus:
  - *Aspergillus niger*
  - *Aspergillus aculeatus*
- Spezifizierte Aktivität: 10.000 PECTU/g (Pektin Lyase)

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 XXL Enzym hat die Artikel-Nummer 95.248 und wird in folgender Verpackungseinheit geliefert:

25 kg PE-Kanister

## Geprüfte Qualität

Panzym XXL 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

**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

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

**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](mailto:filtration@eaton.com) oder online unter [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)**

DE  
B 1.6.4.2  
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