

Enzymacja Panzym® XXL

Całkowita depektynizacja soku jabłkowego, gruszkowego i soków warzywnych

Panzyim XXL enzym - produkt firmy Eaton z serii Begerow Product Line - jest płynnym preparatem pektolitycznym, produkowanym za pomocą fermentacji submersyjnej technicznie udoskonalonego genu *Aspergillus Niger*. Nowo powstały produkt pektynolityczny jest przeznaczony do depektynizacji szczególnie soku jabłkowego i gruszkowego.

Panzyim XXL enzym to produkt o ekstremalnie szerokim spektrum aktywności. Zastosowanie Panzyim XXL enzym do soku owocowego daje wyjątkowy rezultat przy teście alkoholowym i trwałe oddzielenie arabanów. Otrzymany sok jest łatwy do filtrowania i odpowiada wszystkim obwarowaniom jakościowym dla soków owocowych.

Zalety enzymu Panzym XXL:

- Produkt stabilny termicznie
→ niski wpływ wahań temperatury
- Ułatwia filtrowanie soku
→ obniżone koszty produkcji
- Obniżone tworzenie kwasu galakturonowego
→ lepsze możliwości mieszania z innymi sokami
- Całkowite usunięcie arabanów
→ brak problemów w produkcji

Stosowanie i działanie

Panzyim XXL enzym jest z założenia substancją pektynową na bazie roślinnej. Panzyim XXL enzym może być używany wszędzie tam gdzie w przemyśle owocowo-warzywnym gdzie konieczna jest szybka i całkowita depektynizacja soku. Głównym polem działania tego enzymu jest produkcja koncentratów jabłkowego i gruszkowego. Panzyim XXL enzym jest szczególnie niezawodny przy rozkładzie rozpuszczalnych i nie rozpuszczalnych pektyn o różnych stopniach estryfikacji - depektynizując, klarując i obniżając lepkość. Produkt ten daje bardzo wyraźny test alkoholowy. Jego specyficzne spektrum enzymatyczne daje sok spełniający wszystkie narzucone wytyczne jakościowe.

Aktywne komponenty Panzym XXL enzym są bez względu na koncentrację przy normalnym stosowaniu łatwo rozpuszczalne w wodzie. Zmętnienie jakie może występować w enzymie nie ma wpływu na jego działanie i ani aktywność. Panzym XXL enzym należy dawkować po rozcieńczeniu (10 % w wodzie) za pomocą pompki dozującej lub w porcjach do tanku depektynizacyjnego.

Dozowanie

Sok	Dawka	Czas/temp
Jabłko/gruszka około 12 Brix.	20 – 40 ml/1.000 l	1 – 2 h 55 – 60 °C lub 4 – 8 h przy ok. 20 °C

Dozowanie

Dawka enzymu jest mocno uzależniona od zawartości pektyn w soku jak i warunków technicznych zakładu.

Czas kontaktu:

Możliwym jest wydłużenie lub skrócenie czasu enzymacji, lecz należy to poprzedzić próbami.

Temperatura

Ze względu na aktywność enzymatyczną należy unikać temperatur poniżej 10 °C.

Zaleca się przed rozpoczęciem następnego etapu: klarowanie, filtracja przeprowadzenie testu alkoholowego.

Panzyim XXL enzym dezaktywowany jest podczas procesu dearomatyzacji lub pasteryzacji.

Bezpieczeństwo i czystość

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

Panzym 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 XXL enzym **nie jest genetycznie modyfikowany**

Panzym XXL jest rozlewany aseptycznie po filtracji

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

Panzym XXL enzym charakteryzuje się następująco:

- Organizm produkcyjny:
 - o Aspergillus niger
 - o Aspergillus aculeatus
- Specyfikowana aktywność: 10.000 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 XXL enzym o numerze artykułu 95.248 jest dostarczany w następującej jednostce opakowania:

25 kg kanister PE

Kontrola jakości

Panzym 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

Europa/Afryka/Bliski Wschód
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Niemcy
Tel: +49 2486 809-0

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

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

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

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

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
6 B 1.6.4.2
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