

Enzymacja Panzym® YieldMASH XXL

Wysoko skuteczna poligalakturonaza / pektynometyloesteraza Kombinacja specjalna do enzymacji miazgi owoców ziarnkowych

Panzym YieldMASH XXL jest pektolitycznym preparatem enzymatycznym standaryzowanym na pektynometyloesterazę. Produkt jest wytwarzany przez połączenie powierzchniowych i zanurzeniowych metod fermentacji szczepów *Aspergillus*.

Specjalna kombinacja poligalakturonazy i metyloesterazy pektynowej w enzymie Panzym YieldMASH XXL powoduje:

- bardzo szybką i skuteczną degradację pektyn,
- znaczny wzrost wydajności prasy; większą wydajność przy użyciu pras poziomych, pras taśmowych lub dekanterów,
- lepsze spektrum działania, szczególnie przy niskim pH do $\text{pH} \leq 3,0$,
- szerszy zakres temperatur od $<15^{\circ}\text{C}$ do $50-55^{\circ}\text{C}$,
- lepsze spektrum działania przy wysokiej zawartości polifenoli w miazdze,
- lepszą późniejszą filtrację,
- brak niebezpieczeństwa nadmiernej maceracji miazgi,
- wyłoki nadają się do pozyskiwania pektyny.

Wpływ na sok:

- Bardzo niskie stężenia kwasu galakturonowego
- Niskie tworzenie metanolu
- Produkt nie może wytwarzać celobiozy
- Niższe uwalnianie koloidów w soku, dlatego łatwiejsze dalsze przetwarzanie (lepsza filtrowalność)
- Sok spełnia odpowiednie przepisy dotyczące jakości.

Zastosowanie i tryb działania

Panzym YieldMASH XXL został specjalnie opracowany do enzymacji miazgi owocowej.

Panzym YieldMASH XXL zastosowany do miazgi owocowej radykalnie zwiększa wydajność tłoczenia (dekanter, pasa), oraz separację ciała stałe/ciecz dając wyższy uzysk soku.

Dodać rozcieńczony roztwór enzymu (najlepiej 10% w zimnej wodzie) przez pompę dozującą do strumienia miazgi lub bezpośrednio do młynka.

Panzym YieldMASH XXL jest inaktywowany w deaomatyzatorze lub podczas pasteryzacji.

Dawkowanie

Zastosowanie	Dawka (ml/to)	Temperatura/ Czas postoj
Miazga ze świeżych owoców	40 – 60	15 – 30 °C/ 30 – 60 minut
Miazga z owoców przechowywanych	70 – 130	15 – 30 °C/ 30 – 60 minut

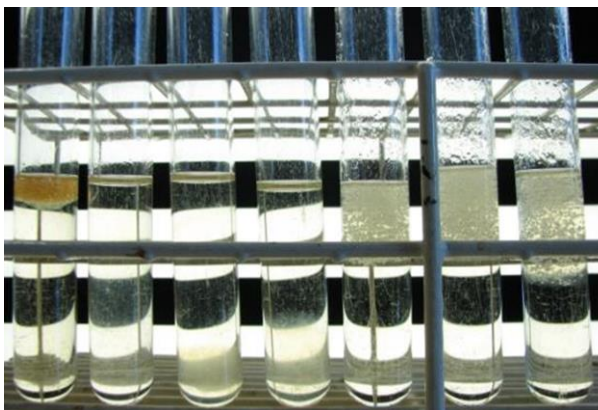
Uwagi specjalne

Dawkowanie: Unikać mieszania. Dawka zależy w dużej mierze od jakości, odmiany, dojrzałości, warunków operacyjnych.

Czas postoj: Enzymy potrzebują pewnego czasu reakcji. Upewnij się, że czas działania wynosi co najmniej 30 minut.

Temperatura: ma szeroki zakres temperatur (10-50°C). Jednak wyższe temperatury miazgi powyżej 30 °C są krytyczne dla jakości aromatu i mogą prowadzić do problemów mikrobiologicznych w zakresie temperatur 30-45°C

Wyniki



Test pektynowy po enzymacji miazgi (m. jabłkowa)
Wyniki: od lewej do prawej

Nr. 1	Kontrolny
Nr. 2	Panzym YieldMASH XXL
Nr. 3	Pektynaza standardowa - Referencyjny
Nr. 4	Panzym YieldMASH
Nr. 5	Panzym First Yield
Nr. 6	Pektynaza standardowa - Referencyjny
Nr. 7	Pektynaza standardowa - Referencyjny

Bezpieczeństwo

Panzym YieldMASH XXL spełnia specyfikację FAO/WHO (JECFA i FCC) dla enzymów dla przemysłu produktów spożywczych

Panzym YieldMASH XXL jest produkowany z pomocą mikroorganizmów które są zgodnie definicją EU określane jako self-cloned

Mikroorganizm jest na podstawie:

- dyrektywy UE 2001/18/EG (w aktualnej wersji),
- niemieckiego prawa genetycznego (GenTG)

klasyfikowany jako nie zmieniony genetycznie

Należy przestrzegać przepisów lokalnych w innych krajach.

Enzym **nie jest modyfikowany genetycznie** bez względu na klasyfikację organizmu produkcyjnego.

Ameryka Północna
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Bezpl. infolinia: 800 656-3344
(Tylko w północnej Ameryce)
Tel: +1 732 212-4700

Europa/Afryka/Bliżni 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
100G Pasir Panjang Road #07-08
Singapore 118523
Tel: +65 6825-1668

Brazylia
Av. Ermano Marchetti, 1435 -
Água Branca, São Paulo - SP,
05038-001, Brazylia
Tel: +55 11 3616-8461

Panzym YieldMASH XXL jest aseptycznie rozlewany po sterylnej filtracji i jest praktycznie wolny od drobnoustrojów. Panzym Yield MASH XXL to brązowawy, płynny preparat enzymatyczny o typowym zapachu fermentowanych produktów.

Panzym YieldMASH XXL można scharakteryzować następująco:

- Organizm produkcyjny: *Aspergillus niger*
- Deklarowana aktywność: 3,7 PEU/g (Pektyno metyloesterazy)

Gdy jest używany zgodnie z przeznaczeniem i właściwie traktowany, nie są znane żadne niepożądane skutki.

Więcej informacji na temat bezpieczeństwa można znaleźć w karcie charakterystyki, którą można pobrać w dowolnym momencie na naszej stronie internetowej.

Składowanie

Przechowywanie w temperaturze 0 - 10 ° C w nienaruszonym opakowaniu i chroniąc przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

Niekorzystne warunki przechowywania (bezpośrednie działanie promieni słonecznych, podwyższone temperatury przechowywania) mogą wymagać większych dawek.

Otworzone opakowanie należy zużyć bezzwłocznie

Forma dostawy

Panzym YieldMASH XXL ma numer artykułu 95.228 i jest dostarczany w następującym opakowaniu:

25 kg PE-Kanister

Certyfikowana jakość

Panzym YieldMASH XXL jest regularnie sprawdzany podczas procesu produkcyjnego pod kątem jednolitej jakości produktu.

Ścisłe kontrole są również przeprowadzane bezpośrednio przed i podczas ostatecznego pakowania.

Aby otrzymać więcej informacji, prosimy o mail na adres filtration@eaton.com lub o odwiedzenie strony eaton.com/filtration.

PL
B 1.6.35.1
06-2019

© 2019 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 kompletnych, ponieważ mogą być niezbędne dodatkowe informacje, w wyjątkowych warunkach lub okolicznościach, lub z powodu obowiązujących przepisów prawa bądź regulacji rządowych.



Powering Business Worldwide