

JUICEZYME PECTINASA

Grado alimenticio.

DESCRIPCIÓN

Esta Enzima se elabora mediante fermentación sumergida de *Aspergillus niger* seguida de purificación y formulación. La pectinasa tiene una alta actividad en el rango de pH ácido (pH 3,3 – 4,0).

MECANISMO

Diferentes tipos de pectinasas (PG, PE y PL) intervienen en el producto para asegurar una degradación eficiente de la pectina. Además, la celulasa y hemicelulasa presentes ayudan a eliminar las cadenas laterales de la estructura principal de la pectina, y despolimerizarán la pectina en la mayor medida posible. Esto es muy útil para la clarificación del jugo y la desintegración de las células vegetales, liberando componentes valiosos en el jugo.

APLICACIONES

Procesamiento de frutas y verduras: aumento del rendimiento del jugo y clarificación del jugo; reducción de la viscosidad para el puré o el polvo de fruta cuando sea necesario.

Extracto vegetal: mayor rendimiento de los componentes objetivo, funcionamiento más suave.

Vino/sidra: mayor rendimiento, más extracción de color y mejor clarificación o estabilización del vino.

Bebidas: mejora de la transparencia y la estabilidad.

PARÁMETROS DE REACCIÓN

CONDICIÓN	RANGO
Temperatura de la actividad	25°C-63°C
Temperatura óptima	50°C-60°C
pH de actividad	2,5-4,5
pH óptimo	3,3-4,0

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Líquido marrón. El color puede variar de un lote a otro. La intensidad del color no es indicativa de la actividad enzimática.

RECOMENDACIÓN DE APLICACIÓN

La dosis recomendada es de 0,02-0,1kg/t DS. La dosis debe optimizarse según cada aplicación, las especificaciones de la materia prima, la expectativa del producto y los parámetros de procesamiento. Es mejor comenzar el ensayo con el volumen conveniente.

JUICEZYME PECTINASA

Grado alimenticio.

NORMA DEL PRODUCTO

El producto cumple con la norma GB1886.174.

N°	ELEMENTOS		ÍNDICE
1	Densidad aparente/(g/ml)		≤1,20
2	pH/(25°C)		3,0-6,0
3	Plomo/(mg/kg)		≤5,0
4	Arsénico/(mg/kg)		≤3,0
5	Recuento total de viables/(UFC/mL)		≤50000
6	Bacterias coliformes/(UFC/mL)		≤30
7	Escherichia coli	(UFC/mL)	<10
		(NMP/mL)	≤3,0
8	Salmonela/(25mL)		No detectada

PRECAUCIONES PARA UNA MANIPULACIÓN SEGURA

Los preparados enzimáticos son proteínas que pueden producir sensibilización y causar síntomas de tipo alérgico en individuos susceptibles. El contacto prolongado puede causar irritación leve en la piel, los ojos o la mucosa nasal. Se debe evitar cualquier contacto directo con el cuerpo humano. Si se presenta irritación o reacción alérgica en la piel o los ojos, consulte a un médico.

ADVERTENCIAS

Mantener sellado después de cada uso para evitar infecciones microbianas y la inactivación de las enzimas hasta su finalización.

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Envase: bidón de 25kg.

Almacenamiento: Mantener sellado en lugar seco y fresco y evitar la luz solar directa. Es aceptable una ligera sedimentación ya que no afectará el rendimiento del producto.

Vida útil: 12 meses en lugar seco y fresco.