



VEGAZYM M

Enzym macerujący do produkcji naturalnie mętnych soków i puree

Opis produktu:

Vegazym M jest specyficznym pektynazą, która zachowuje naturalną lepkość soków i tym samym stabilizuje zmętnienie. Enzym pozwala na produkcję najwyższej jakości soków owocowo-warzywnych oraz puree. Selektywna aktywność enzymu (czysta macerowana poligalakturonaza) polepsza posmak soków i puree.

Dozowanie:

Odpowiednią dawkę dodać bezpośrednio do surowca zachowując odpowiednią temperaturę i czas reakcji.

Wartości orientacyjne:			
Puree warzywne	Vegazym M [mL/1,000 kg]	Temperatura [°C]	Czas reakcji [min.]
Marchew	150 - 300	50	90 - 120
Seler	250 - 400	50	90 - 120
Papryka	250 - 500	50	60 - 120
Puree owocowe			
Truskawki	150 - 300	25	45 - 60
Brzoskwinie	300 - 400	50	60 - 90
morele	300 - 400	50	60 - 90
skórki cytrusów	150 - 300	45	60 - 120
Naturalnie mętne soki			
Owoce i warzywa	60 - 100	50	60 - 90
Owoce i warzywa	150 - 250	20	60 - 120

- Produkcja puree: surowiec zblanszować i rozdrobnić. Najlepiej użyć do tego młynka z dużą siłą tnącą tak, aby każda cząstka miała możliwie bliski kontakt z preparatem macerującym. W przypadku warzyw w razie potrzeby skorygować pH. Maceracja jest zatrzymywana przez krótkotrwałe ogrzanie do 95°C. Tak przygotowane puree można stosować jako składnik do produkcji stabilnych soków warzywnych zawierających kawałki owoców lub warzyw.
- Produkcja soków: dojrzałe i zdrowe owoce przebrać i rozdrobnić. Zastosować w tym celu młynek z dużą siłą tnącą. Po maceracji w czasie 60 do 90 minut miazgę poddać tłoczeniu a wyciśnięty sok pasteryzacji. Temperaturę maceracji ustawić według podanych w tabeli wartości.

W przypadku, gdy chcemy obniżyć temperaturę procesu (nawet o 15°C), należy wydłużyć czas reakcji lub zwiększyć dawkę enzymu. Jeżeli zachodzi obawa wystąpienia reakcji Maillarda należy skrócić czas działania enzymu poprzez zwiększenie dawki preparatu.

Magazynowanie

Najlepiej przechowywać w temperaturze 0-10° C. Wyższe temperatury powodują skrócenie okresu przydatności. Unikać przechowywania w temperaturze powyżej 25 C. Otwarty pojemnik należy jak najszybciej zużyć.

