



VEGAZYM P

Specjalny enzym do obróbki warzyw

Opis produktu:

Vegazym P to specjalnie opracowany enzym do częściowego rozkładu rozpuszczonych pektyn w miazgach i innych mętnych produktach warzywnych. Vegazym P nie zakwasza miazgi warzywnej. Preparat umożliwi kontrolowaną redukcję lepkości w celu poprawienia wydajności produkcji stabilnych, nie wytracających się soków warzywnych.

Enzym pozwala na wyekstrahowanie cennych metabolitów roślinnych (karotenoidy, fenole, etc.) przy produkcji naturalnie mętnych soków warzywnych.

Właściwości Vegazym P:

- Zmniejsza lepkość w warzywnym puree, zwiększa wydajność i przyspiesza tłoczenie
- Stabilizuje proces zagęszczania
- Zwiększa wydobycie cennych roślinnych metabolitów np. karotenoidów
- Zapewnia bardzo dobrą ekstrakcję wcześniej wytłoczonych warzyw w drugim etapie tłoczenia

Dozowanie:

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

Wartości orientacyjne przy temperaturze 50 – 55 °C i czasie reakcji 30 - 45 min.	
Warzywa/produkt	mL/1,000 kg miazgi
Czerwona marchew	150 - 250
Wytłoki z marchwi plus 100% wody	200 - 300
Seler	100 - 150

Vegazym P dozować w sposób ciągły w 20 - 50-krotnym rozcieńczeniu, bezpośrednio do młyna lub rurociągu. Dla polepszenia efektu miazgę należy ciągle mieszać. Po osiągnięciu stabilności soku enzym musi zostać dezaktywowany poprzez pasteryzację.

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.

