



Roberto Souto

LABORATORIO QUIMICOS e INSUMOS



OPTIZYME[®] MC

CARACTERISTICAS

OPTIZYME MC, es un sistema enzimático a base de pectinasa/hemicelulosa derivada de cepas no GMO de una variedad de *Aspergillus niger*. Las áreas de aplicación potencial para OPTIZYME MC incluye procesos de maceración avanzada en la obtención de jugos concentrados de peras y manzanas.

DEFINICION DE UNIDAD

La actividad de OPTIZYME MC está expresada en AJDU/ml. La unidad de depectinización del jugo de manzana (AJDU) es correlativa al tiempo de depectinización del sustrato de jugo de manzana de concentración simple, relativo al estándar de pectinasa. El método del ensayo se encuentra disponible.

DEPENDENCIA pH

EL rango de pH para la actividad del producto se encuentra en el rango de 3.5 a 5.0, con una performance óptima a 4.0. El óptimo pH exacto dependerá de las variables del proceso, incluyendo la temperatura, tiempo, naturaleza del sustrato y concentración.

DEPENDENCIA DE TEMPERATURA

La actividad enzimática es efectiva en una rango de

temperatura entre 25° C (77° F) a 60° C (140° F). La temperatura óptima es de 55° C (130° F), aunque esta dependerá de distintas variables del proceso tales como el pH, tiempo, naturaleza del sustrato y concentración.

DESACTIVACIÓN

Puede ser desactivada manteniéndola a un pH menor a 2 o superior a 7, a una temperatura de 65° C (149° F). La enzima es completamente desactivada durante la pasteurización.

Actividad: 79,000 AJDU/ml (min.)

Apariencia: Líquido ambar

pH: 4,2 -4,8

Grado: Alimenticio / Kosher

Gravedad específica: 1,10 - 1,20 g/ml

PARAMETROS BIOQUIMICOS

Tipo de enzima: Pectinasa

IUB: 3.2.4.15, 3.2.1.4

CAS: 9032-75-1, 9025-56-3, 9012-54-8

Actividades: Xilanasa, 750 AXU/ml (min.)

Colaterales: Henicelulasa, 5,500 HCU/ml (min.)

APLICACION

En maceración avanzada (manzana y peras) OPTIZYME MC degrada la pared celular extensivamente, permitiendo la inclusión de sustancias solubles en el jugo. La acción enzimática reduce la viscosidad de la pulpa y/o bagazo, permitiendo un uso más efectivo de los decantadores, centrifugadores y unidades de UF.

DOSIS

Se recomienda un rango típico de entre 70ml por ton. de fruta (maceración de toda pulpa a 50° C, 2 horas de tiempo de contacto), o 110 ml por TM de fruta (maceración de bagazo de primera prensada a 50° C, 2 horas de tiempo de contacto)

ENVASE

Se encuentra disponible en contenedores de 25 kgs.

ALMACENAMIENTO Y MANIPULACION

OPTIZYME MC observará la actividad declarada de 79,000 AJDU/ml al momento de arribo a la planta del cliente. Las enzimas pueden ser almacenadas en sus contenedores originales cerrados y sellados.

Los contenedores deben ser almacenados debajo de los 20° C (70° F), preferentemente refrigerado y protegido de la luz solar.

Durante su almacenaje tendrá una pérdida de actividad menor al 5% cada 6 meses a una temperatura de 2- 8° C (35-45° F).

Evitar la inhalación del polvo y vapores de la enzima. En caso de contacto con la piel u ojos, lavar con abundante agua durante 15 minutos.

OPTIZYME MC obedece a las normas actuales de FAO/WHO y las especificaciones recomendadas para las enzimas de grado alimentario del Food Chemical Codex y es reconocida como segura en los Estados Unidos (GRAS Generally Recognized As Safe)



Distribuye:

Roberto Souto
LABORATORIO QUIMICOS E INSUMOS

LAS CAÑAS 435

(C.P.:5519)

Dorrego, Gillén

Mendoza, Argentina

Tel/fax: 0261

432 5284

432 0270

rsouto@ciudad.com.ar