



Roberto Souto

LABORATORIO QUIMICOS e INSUMOS



OPTIZYME[®] PRESS

CARACTERISTICAS

Es un sistema enzimático a base de pectinasas con significativos niveles de actividad hemicelulásica, obtenida por procesos fermentación controlada de cepas no GMO *Aspergillus niger*.

Diseñada para el tratamiento de pulpas de frutas y vegetales, y la maceración de tejidos vegetales. Las pectinasas solubles como insolubles son degradadas eficientemente. Consecuentemente, permite mejorar la capacidad de separación sólido/líquido, tanto en prensas como en decantadores, garantizando el incremento significativo en los rendimientos y calidad final del jugo.

DEPENDENCIA DEL pH

El rango de pH para un óptimo nivel de actividad se encuentra de 3,0 a 5,5 con un óptimo rendimiento de pH 4,3. El pH óptimo dependerá de las variables del proceso, incluyendo la temperatura, tiempo, la naturaleza del sustrato y concentración del mismo.

DEPENDENCIA DE TEMPERATURA

La actividad enzimática efectiva comprende el rango de temperatura de 20° C a 55° C. La temperatura adecuada para un nivel de actividad máximo es de 50° C, aunque esta dependerá de las condiciones del proceso disponible.

APLICACION

En procesos de maceración para peras y manzanas OPTIZYME PRESS degrada extensivamente las paredes del tejido celular, permitiendo la inclusión de sustancias solubles en el jugo. La acción enzimática reduce la viscosidad de la pulpa y/o bagazo, permitiendo incrementar la efectividad y rendimiento en prensas, decantadores, centrifugas y unidades filtrantes.

ALMACENAMIENTO Y MANIPULACION

Observará la actividad declarada de mínima de 100 PLU/ml al momento de arribo a la planta del cliente.

Las enzimas pueden ser almacenadas en sus contenedores originales cerrados y sellados, a una temperatura por debajo de los 20° C, preferentemente refrigerado y protegido de la luz solar.

Complejo enzimático para procesos de maceración de pulpas de frutas y vegetales

Actividad: 100 PLU/ml (min.)

Apariencia: Líquido viscoso color ambar

pH: 4,2 -5,0

Grado: Alimenticio / Kosher

Gravedad específica: 1,10 - 1,20 g/ml

PARAMETROS BIOQUIMICOS

Tipo de enzima: Pectinasa

IUB: 3.2.1.10

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

Actividades: Celulasa 400 CU/ml

Colaterales: Hemicelulasa, 19,000 HCU/ml (min.)

DESACTIVACION

La enzima puede ser desactivada manteniéndola a un pH menor a 2 o superior a7, a una temperatura de 60° C, durante 20 minutos. Es completamente desactivada en el proceso de pasteurización.

DOSIS

Rangos típicos de dosificación comprende de 60 a 120 ml de OPTIZYME PRESS por tonelada de fruta (maceración de toda la pulpa a 22° C, 75 a 120 minutos de tiempo de contacto), o 40 a 80 ml por tonelada de fruta (maceración del bagazo de primera prensada a 30° C, 60 a 90 minutos de tiempo de contacto)

ENVASES

Disponibles en contenedores plásticos inviolables de 20 kgs de peso ento

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

OPTIZYME PRESS obedece con 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, Gilén

Mendoza, Argentina

Tel/fax: 0261

432 5284

432 0270

rsouto@ciudad.com.ar