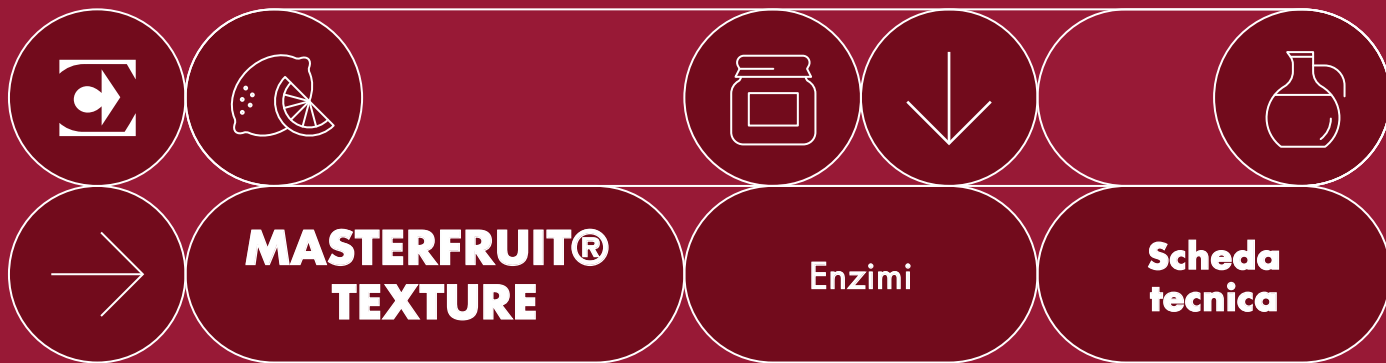




PACKAGING

Il prodotto è disponibile in tanica da 25 kg.

COMPOSIZIONE

MASTERFRUIT® TEXTURE è una pectinmetilesterasi ad alta concentrazione ottenuta da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*. Presenta attività collaterali di idrolisi della pectina molto basse. L'attività enzimatica corrisponde a >3000 DM u/g. Il prodotto è stabilizzato con glicerolo.

Si dichiara che MASTERFRUIT® TEXTURE:

- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)
- è prodotto da organismi non OGM (dichiarazione disponibile su richiesta)
- Approvato Kosher
- Approvato Halal

CONSERVAZIONE

Il prodotto va stoccato nella confezione originale a temperature di 4 – 8 °C per mantenere la massima attività enzimatica. Se si rispettano queste condizioni, in confezione originale, la shelf life del prodotto è di 24 mesi.

PERICOLOSITÀ

In base alla legislazione vigente il prodotto è da considerarsi: pericoloso. Fare riferimento alla MSDS.

CARATTERISTICHE

PECTINMETILESTERASI COME AGENTE RASSODANTE NELLE PREPARAZIONI DI FRUTTA

MASTERFRUIT® TEXTURE è applicabile nella lavorazione di prodotti a base di frutta.

La maggior parte dei processi termici utilizzati per la conservazione della frutta possono causare dei danni irreversibili ai tessuti cellulari. Con l'utilizzo di MASTERFRUIT® TEXTURE, in associazione alla presenza di calcio, si innesca un meccanismo di rassodamento attraverso la stabilizzazione della pectina, migliorando la consistenza e la palatabilità dei pezzi di frutta.

MASTERFRUIT® TEXTURE applicato dopo il trattamento della frutta, permetterà un miglior mantenimento della consistenza durante tutto il processo di preparazione; è infatti particolarmente apprezzato per prodotti lattiero caseari come yogurt di frutta, prodotti da forno come strudel, crostate ecc. Si può pensare anche ad un'applicazione dell'enzima su frutta intera per migliorarne la compattezza.

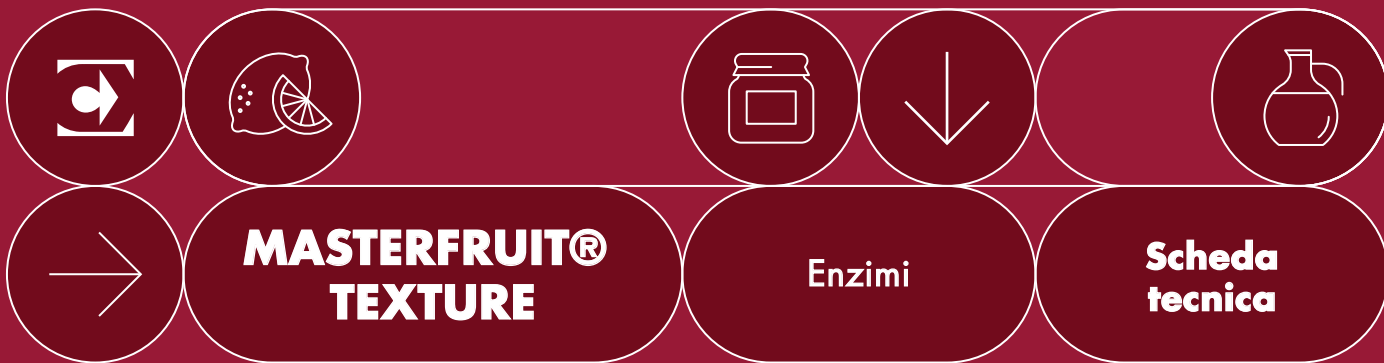
L'intensità del colore e la torbidità possono variare nei diversi lotti, ma non sono indicatori dell'attività enzimatica.

IMPIEGHI

MASTERFRUIT® TEXTURE è facile da impiegare, ed è particolarmente indicato per le lavorazioni di frutta contenenti fragole, lamponi o frutta tropicale. Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono dal tipo di processo.

Per l'impiego di MASTERFRUIT® TEXTURE attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

Scheda tecnica del 30.04.2025



DOSAGGIO

MASTERFRUIT® TEXTURE può essere spruzzato direttamente sui pezzi di frutta, oppure è possibile immergere i pezzi di frutta in una soluzione contenente l'enzima, calcio, zucchero e altri ingredienti. L'enzima è attivo tra 10 e 50 °C a pH 3,5 - 5,5.

Applicazione	Dosaggio	Raccomandazione
Spruzzato sulla frutta fresca prima della Instant Quick Freezing	2 kg / ton di frutta	5 - 20 minuti a T amb
Frutta fresca, congelata o pezzi di frutta immersi nella soluzione enzimatica. Salsa di frutta mescolata con l'enzima.	Soluzione di 0.5 -1 kg + calcio 0.2 – 0.4 % a pH 4.5 (+ acido citrico) / ton di frutta	12 – 24 ore a < 15 °C.