

MASTERFRUIT® TEXTURE

PECTIN-METIL ESTERASI PER INCREMENTARE LA CONSISTENZA DELLA FRUTTA

COMPOSIZIONE

MASTERFRUIT® TEXTURE è un enzima a base di pectin-metil esterasi altamente concentrato e purificato, ottenuto dalla fermentazione di ceppi selezionati di *Aspergillus niger*.

CARATTERISTICHE

MASTERFRUIT® TEXTURE è stato sviluppato per la Produzione di prodotti a base di frutta, per migliorare la consistenza dei pezzi e la palatabilità degli stessi. Particolarmente apprezzato l'impiego negli yogurt con frutta, prodotti da forno come strudel, crostate ecc.

Si può pensare anche ad un'applicazione dell'enzima su frutta intera per migliorarne la compattezza.

APPLICAZIONI

MASTERFRUIT® TEXTURE è facile da utilizzare. Le condizioni sono riportate nella tabella seguente e dipendono dal processo

DOSAGGIO

Diluire l'enzima 10-20 volte in acqua corrente e disperdere l'enzima sulla frutta fresca a fette, oppure immergere la frutta - fresca o congelata - in una soluzione enzimatica. Per un corretto funzionamento dell'enzima deve essere garantita una sufficiente concentrazione di ione calcio. È possibile creare una soluzione di sali di calcio da aggiungere con l'enzima.

L'enzima è attivo tra 10 e 50 °C a pH 3,5 - 5,5.

Frutta	Applicazioni	Raccomandazioni
Fragole, lamponi, mele, pomodoro ecc.	2 kg / ton di frutta	Tempo di contatto: 5 - 20 minuti a temperatura ambiente.
	Soluzione di 0.5 -1 kg + calcio 0.2 - 0.4 % a pH 4.5 (+ acido citrico) / ton di frutta	Tempo di contatto: 12 - 24 ore a < 15 °C.

PACKAGING

25 kg tanica in plastica

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 18 mesi.

PERICOLOSITA'

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

SCHEDA TECNICA DEL: 11-01-21