ENDOZYM® Cellofruit IF

Preparato enzimatico per la degradazione delle fibre vegetali

➔ DESCRIZIONE

ENDOZYM® Cellofruit IF è un preparato enzimatico privo di conservanti, formulato a base di cellulasi e pectinasi, specificamente progettato per incrementare la resa estrattiva nella produzione di bevande vegetali e succhi di frutta.

Grazie alla sua composizione, il prodotto è particolarmente efficace nella degradazione rapida e completa di polisaccaridi strutturali complessi, quali cellulosa, emicellulosa e pectina, contribuendo a ottimizzare diverse fasi del processo produttivo:

• Miglioramento della chiarifica, in combinazione con coadiuvanti tecnologici come bentonite, gelatina e sol di silice, attraverso la riduzione della viscosità e la destabilizzazione dei complessi colloidali.

• Incremento dell'efficienza di filtrazione e ultrafiltrazione, grazie alla riduzione del carico solido e alla frammentazione delle strutture polimeriche.

• Aumento della stabilità colloidale del prodotto finito nel tempo, con conseguente miglioramento della shelf-life e della qualità visiva.

➔ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparato enzimatico costituito da una miscela di cellulasi e pectinasi (in particolare: Pectin-liasi – PL, Poligalatturonasi – PG, e Pectinmetilesterasi – PME) di origine fungina, formulato per applicazioni nell'industria delle bevande vegetali e dei succhi di frutta.

Condizioni ottimali di utilizzo:

• Succhi di frutta:
  • Temperatura ottimale: 45–55 °C

• Bevande vegetali:
  • Temperatura ottimale: 60–67 °C

• Intervallo di pH ottimale: 4,0–5,0

Queste condizioni operative garantiscono la massima attività enzimatica e l'efficienza nella degradazione dei polisaccaridi strutturali, migliorando la resa di estrazione, la chiarifica e la stabilità del prodotto finito.

➔ DOSI DI IMPIEGO E MODALITÀ D'USO

L'idrolisi completa delle fibre vegetali può essere ottenuta con un dosaggio compreso tra 8 e 20 ml per quintale (q) di substrato fibroso. Il tempo di reazione necessario varia generalmente tra 60 e 120 minuti, in funzione delle condizioni operative. Al termine del trattamento, si consiglia di procedere con una pastorizzazione per inattivare l'attività enzimatica residua.

L'efficacia del trattamento enzimatico dipende da diversi fattori, tra cui:

• temperatura e pH del mezzo di reazione,

• concentrazione e composizione dei polisaccaridi presenti nella matrice vegetale (cellulosa, emicellulosa, pectine).

Per garantire una distribuzione omogenea e ottimizzare l'attività enzimatica, si raccomanda di diluire il preparato fino a 10 volte il suo volume in acqua demineralizzata prima dell'aggiunta al succo o alla massa da trattare.

Revisione: ENDOZYM_CELLOFRUIT_IF_TDS_IT_3230725_FOOD_Italy

AEB SPA • Via V. Arici, 104 S. Polo 25134 Brescia (Italy) • Tel: +39 030 23071 • Fax: +39 030 2307281
info@aeb-group.com • www.aeb-group.com

➔ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

ENDOZYM® Cellofruit IF è conforme alle norme CE e presenta tutte le caratteristiche richieste dall'OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC sugli enzimi per uso alimentare.

Gli enzimi cellulasi e pectinasi che lo compongono sono entrambi prodotti dal microrganismo di origine naturale Aspergillus Niger (OGM free, NO self-cloning).

Purezza microbiologica:
Microrganismi aerobici mesofili vivi <50.000/g
Enterobacteriaceae <10/g
Coliformi <30/g
Salmonella negativo in 25 g
Staphylococcus aureas assente in 1 g
Attività antibatterica negativo
Micotossine assenza di quantità dichiarabili
Solfati ridotti <30/g

Metalli pesanti:
Cadmio <0,5 mg/kg
Mercurio <0,5 mg/kg
Arsenico <3 mg/kg
Piombo <5 mg/kg

➔ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Il prodotto deve essere conservato nel contenitore originale sigillato, in un ambiente fresco, asciutto, privo di odori e protetto dalla luce diretta, a una temperatura compresa tra 5 °C e 15 °C.

Non congelare, in quanto potrebbe compromettere la stabilità e l'attività enzimatica del formulato.

Si raccomanda di rispettare la data di scadenza riportata sull'etichetta del contenitore. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato in tempi brevi per garantirne l'efficacia.

Confezionamento: taniche da 25 kg netti.

Revisione: ENDOZYM_CELLOFRUIT_IF_TDS_IT_3230725_FOOD_Italy

AEB SPA • Via V. Arici, 104 S. Polo 25134 Brescia (Italy) • Tel: +39 030 23071 • Fax: +39 030 2307281
info@aeb-group.com • www.aeb-group.com