

ENDOZYM[®] Dairy Texture

.....
Complejo enzimático para la producción de productos lácteos y cárnicos.
.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Endozym Dairy Texture es un complejo enzimático que contiene la enzima transglutaminasa de grado alimentario, la cual tiene la capacidad de mejorar las propiedades físicas de varios alimentos que contienen proteínas.

La transglutaminasa cataliza la formación de enlaces covalentes (entrecruzamientos) entre los residuos de los aminoácidos lisina y glutamina de las proteínas.

Este producto reduce la sinéresis, incrementa la firmeza y la textura, incrementa la producción final, contribuye a la estabilización y elimina cualquier posible formación de grumos en el producto terminado.

→ DOSIS DE EMPLEO

Utilizar de 100 a 500 gramos de enzima cada 1000 litros de producto a tratar. No utilizar la enzima en productos con temperaturas superiores a 50°C.

→ FORMA DE EMPLEO

Diluir en el producto a tratar:

- Antes de la pasteurización, a 8-10°C, distribuido uniformemente, y esperar 14 horas;
- Antes de la fermentación, a 32-44°C, distribuido uniformemente, y esperar 30 minutos, Luego, proseguir con el proceso normal.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar **Endozym Dairy Texture** en su envase original cerrado, lejos de la luz, en un lugar fresco, seco y libre de olores a temperatura inferior a 10° C. No congelar. Respetar la caducidad indicada en el paquete. Utilizar rápidamente después de la primera apertura.

Bolsas de 1 kg netos.

