

NATURALZYME 40 XL™

(Sumizyme MHP)

Enzima para Proceso de Frutas y Pulpas

- ◆ Facilita rompimiento y prensado de pectinas.
- ◆ Más extracción de pulpas y jugos.
- ◆ Mayor velocidad de sedimentación y filtración.
- ◆ Mayor reducción de la viscosidad.
- ◆ Producción de Jugos más claros y brillantes.
- ◆ Mayor extracción de aromas y sabores.

Ingredientes.

Enzima, estabilizante y Vehículo USP.

El **Naturalzyme 40 XL**, es un sistema enzimático grado alimenticio, obtenido por fermentación controlada del *Aspergillus niger* var, aprobada para uso en el tratamiento de pulpas de frutas, mejorar rendimientos de extracción, producción de jugos, vinos y tratamiento de vegetales.

El sistema de **Naturalzyme 40 XL**, contiene pectinasa y poligalacturonasa en mezcla sinérgica e hidroliza y depolimeriza las pectinas naturales de las frutas y vegetales. Esta acción hidrolítica permite obtener mejores pulpas y jugos con velocidad más alta de sedimentación y filtración, y por ende, una mejor clarificación, incrementándose a su vez el rendimiento de jugos finales.

Propiedades

Fuente	<i>Aspergillus</i> spp.
Forma	Líquida
Olor	Libre de olores ofensivos
Color	Ámbar de claro a oscuro
Solubilidad	Soluble en agua
Actividad	12000 u/g \approx 40,000 AJDU/g \approx 10,000 PGU / gr.

1 U/g (Método SNC), Equivale a 3,34 AJDU/g del Método Estándar de Referencia

Actividad

La actividad de la pectinasa está basada en la hidrólisis enzimática de la pectina como sustrato en condiciones de pH 4.0 y 40 °C de temperatura.

Efecto de la temperatura y el pH

Naturalzyme 40 XL actúa en un rango de pH de 3.5 a 6.0 y temperatura entre 10 °C y 50 °C, que es la temperatura óptima.

PROENZYMAS
ENZIMAS PARA PROCESOS INDUSTRIALES

PROENZYMAS S.A.S.

Calle 56 No. 5N - 65

PBX: 447 6028

FAX: 446 6442

Cali - Colombia

dirtecnica@proenzimas.com

www.proenzimas.com

Inactivación

Naturalzyme 40 XL se inactiva rápidamente a temperatura de pasteurización o 15 minutos a 70 °C. Por encima de pH 7.0 o por debajo de pH 2.0, la enzima también se inactiva.

Aplicaciones y uso

Hacer dispersión uniforme de la enzima a través del tanque de depectinización o tratamiento, en general durante o posterior al proceso de despulpado, lo que reduce el tiempo de reacción. Preferiblemente debe usarse agitación.

La cantidad de **Naturalzyme 40 XL** a usar y el tiempo requerido para el tratamiento, debe ajustarse al tipo de fruta a tratar, equipo disponible, condiciones de proceso y los requerimientos particulares en planta. En general una mayor cantidad de enzima, disminuirá los tiempos de proceso aproximadamente a la mitad.

Se recomienda un nivel de uso de entre 120 y 180 ml por cada 1.000 kilogramos de Pulpa o fruta a tratar cuando se requiere aumentar el nivel de extracción de pulpa con base en el peso bruto de estos materiales.

Si Usted desea tratar la pulpa para reducir su viscosidad, la dosis debe disminuirse a 100 – 120 ppm, si desea tratar la pulpa para reducirle viscosidad y posteriormente pasteurizarla, se usa la misma cantidad.

Con Agitación continua, este contenido se deja durante 30 a 90 minutos o hasta lograr el resultado esperado.

El tiempo de tratamiento será determinado por la experiencia, de acuerdo con el tipo de pulpa a tratar.

Advertencia:

Las dosis sugeridas se dan como punto de partida con base en el conocimiento de nuestro producto, pero no implican compromiso alguno de nuestra parte con los resultados obtenidos. El usuario debe determinar la dosis óptima y elegir el proceso que resulte en mejor desempeño tecnológico de la enzima.

Manejo, Empaque y Almacenamiento

Evite la formación de aerosoles finos del producto.

Una repetida inhalación del aerosol puede causar sensibilización y reacciones de tipo alérgico en individuos sensibles.

Bajo refrigeración a 5 °C la actividad se mantiene indefinidamente. A 25 °C la pérdida de actividad es menor al 10 % en un año. El empaque estándar es el bidón plástico por 20 – 25 kilos de peso neto; otras presentaciones están disponibles según requerimiento del cliente.

Proenzimas S.A. garantiza que la actividad enzimática dada por el método es la anunciada en la ficha técnica, pero no se hace responsable por los resultados de tratamientos efectuados con la enzima, ya que las condiciones de uso y manipulación del producto están fuera de nuestro control.