

Promozym G (EBR 50)

Glucosa Oxidasa

Sistema para Acondicionamiento de masas

Descripción

Promozym-G es un sistema enzimático Oxidante / Acondicionador de masa, diseñado para eliminar parcial o totalmente el uso de bromato de potasio y otros oxidantes químicos, acondicionadores de masa y gluten vital de trigo si se acompaña con enzima Pentosanasa o Xilanasas y otros agentes como ácido ascórbico.

Promozym-G se ofrece en forma de polvo estandarizado muy conveniente para dosificar, que asegura una oxidación controlada y elimina los errores en las medidas.

Perspectivas

- ◆ Mayor retención de gas y volumen.
- ◆ Incrementa la absorción de agua y mejora el rendimiento en los productos horneados
- ◆ Se obtienen masas relajadas y con mejores condiciones para el moldeo durante el reposo en bandejas y en horneado posterior
- ◆ Fortalece las masas de harinas de pobre calidad y con baja proteína.
- ◆ Mejora el manejo de las masas de panadería y el laminado

Beneficios

- ◆ Mejor simetría, uniformidad y corteza de los panes.
- ◆ Más brillo, mejor textura y estructura de la miga
- ◆ Promueve la suavidad de la corteza en panecillos o panes con centro relleno

| | |
|-------------|-------------------------------|
| Fuente | Aspergillus spp |
| Actividad | 1.600 GOxU / g |
| Forma | Polvo Amorfo |
| Color | Ligeramente cremoso a tostado |
| Olor | Típico ligero a fermentación |
| Solubilidad | Soluble en agua. |

Uso Sugerido

Promozym-G puede ser usado en la producción de pan suave, panecillos, pan hamburguesa, pan molde y aquellos productos horneados que lleven levadura.

El uso óptimo depende de la calidad de la harina, de las demás materias primas, equipos, condiciones de proceso y tipo de producto a fabricar.



El uso sugerido de Promozym G es de 6 a 14 gramos por cada 100 kilos de harina cuando se desea reemplazar el bromato.

Promozym-G puede ser usado preferiblemente en el agua de moje, pudiéndose combinar en la masa con otras enzimas, ácido ascórbico en la cantidad que el proceso tenga predefinida, Azodicarbonamida y yodato de potasio si los usan.

Se recomienda no disolver la enzima directamente en presencia de agentes reductores (sulfitos, L-Cisteína, etc.) u oxidantes (ácido ascórbico, etc.).

Disuelva el producto en buena cantidad de agua fresca, agitando para asegurar la dispersión de la enzima para incorporar a la masa y durante el mezclado.

Deben efectuarse ensayos previos para obtener la dosis adecuada y óptima de **Promozym-G** a usar.

El uso óptimo depende de la calidad de la harina, de las demás materias primas, equipos, condiciones de proceso y tipo de producto a fabricar.

Composición

Enzima Glucosa Oxidasa y excipientes grado USP.

Empaque

Disponibles en cartón corrugado, con bolsa interior de polietileno de baja densidad, con unidades estándar de 25 kilogramos. Contamos con empaques desde 1 y 5 kilogramos en adelante a solicitud del cliente.

Almacenamiento

Promozym-G debe ser almacenado en sus contenedores hasta por seis meses bajo condiciones frescas y secas.

En recipientes cerrados bajo condiciones secas y frescas, la pérdida de actividad es normalmente inferior al 5 % en un año.

La vida de almacenamiento del producto puede prolongarse refrigerándolo a 5 °C.

La información técnica y sugerencias de uso contenidas en este documento se consideran fiables, pero no deben construirse como garantías. Las especificaciones están sujetas a cambios basados en variaciones de la materia prima. Proenzimas S.A., no se hace responsable de los resultados obtenidos dado que el uso del producto se encuentra fuera de nuestro control. El usuario final debe determinar las dosis óptimas que aseguren los resultados esperados.