

Enzymage Panzym® F2

Enzyme spéciale pour la dégradation de l'amidon dans les jus de fruits à noyau (enzymage à froid et à chaud) afin d'éviter les précipitations filamenteuses

Panzym F2 enzyme d'Eaton's Begerow Product Line est une préparation enzymatique spéciale, très concentrée, permettant la dégradation fiable et économique de l'amidon dans les jus de fruits à noyau à des températures comprises entre 15 et 55 °C. La structure moléculaire unique de la protéine enzymatique permet d'éviter les précipitations filamenteuses. Le produit est obtenu à partir d'une souche sélectionnée et se présente sous forme de liquide brun clair ayant l'odeur typique des produits fermentés.

Application et mode d'action

Panzym F2 enzyme est une amylase spécifique permettant la dégradation complète de l'amidon en glucose à des températures comprises entre 15 et 55 °C (enzymage à chaud). Les dosages élevés qui provoquent pour les amylo-glucosidases classiques des troubles importants (formation de filaments) peuvent être évités avec l'emploi de Panzym F2 enzyme.

Panzym F2 enzyme hydrolyse entièrement l'amidon gélatinisé et les fragments d'amidon (dextrine) et facilite ainsi la clarification et la filtration des jus.

Le besoin d'enzymage peut être déterminé simplement par un test à l'iode. Pour ce faire, verser sur 10 ml de jus de fruits 1 ml de solution iodée diluée (20 g de iodure de potassium et 1 g d'iode dans 1 l d'eau). La preuve est établie lors de l'apparition d'une coloration bleue (amidon hautement moléculaire), violette (amidon partiellement hydrolysé) ou rouge (dextrine).

Pour déterminer la quantité totale d'amidon (gélatinisé et non gélatinisé), les échantillons de jus frais doivent préalablement être chauffés à 80 °C, puis refroidis à 25 °C.

L'amidon gélatinisé et la dextrine vieillissent. Cette étape que l'on appelle rétrogradation, se déroule particulièrement rapidement dans les jus ou les concentrés lors d'un stockage à froid. L'amidon rétrogradé n'est plus décelable dans un test à l'iode et la dégradation d'amidon enzymatique n'est plus assurée. Il convient donc d'utiliser Panzym F2 enzyme le plus tôt possible, de préférence dans un jus frais pasteurisé ou dans un jus désaromatisé.

Dosage

Pour les **teneurs élevées en amidon** (fruits frais au début de la saison) : 4 – 6 ml/100 l

Pour les **teneurs moyennes en amidon** (fruits frais à la fin de la saison) : 2 – 4 ml/100 l

Pour les **teneurs faibles en amidon** (fruits stockés) : 1 – 2 ml/100 l

En cas de teneurs extrêmement élevées en amidon, de températures défavorables ou de temps d'action brefs, l'efficacité de l'enzymage peut être assurée en augmentant les dosages. Panzym F2 enzyme est rendu inerte par des températures > 60 °C et au contact de la bentonite.

Sécurité et pureté

Panzym F2 enzyme est conforme aux spécifications de FAO/WHO (JECFA et FCC) pour les enzymes utilisés dans l'industrie alimentaire.

Aucun effet néfaste n'est connu en cas d'utilisation conforme et de mise en oeuvre dans les règles de l'art.

Vous trouverez d'autres informations de sécurité sur la fiche de données de sécurité CE que vous pouvez télécharger à partir de notre page d'accueil.

Panzym F2 enzyme est transvasé de manière aseptisée après une filtration stérilisante et est par conséquent presque exempt de germes. Produit exempt de conservateurs.

Stockage

Panzym F2 enzyme doit être stocké dans un endroit frais (0 – 10 °C) et sec. Dans ces conditions, l'activité déclarée dure au minimum 1 an. À une température de stockage de 20 °C, Panzym F2 enzyme conserve son activité durant au moins 3 mois. Il faut s'attendre ensuite à des pertes d'activité de 1 à 2 % par mois. Les paquets entamés doivent être utilisés immédiatement.

Formats de livraison

Panzym F2 enzyme porte la référence 95.109 et est livrée dans des unités d'emballage suivantes :

1 l bouteille PE
12 x 1 l dans un carton
25 l Bidon PE

Code douane : 3507 90 90

Qualité contrôlée

La constance de la qualité élevée de Panzym F2 enzyme est régulièrement contrôlée durant le processus de fabrication.

Des contrôles supplémentaires très stricts sont réalisés juste avant et pendant l'emballage définitif du produit.

Panzym® est une marque déposée de Novozymes A/S.

Amérique du Nord - centrale

44 Apple Street,
Tinton Falls, NJ 07724
Gratuit: 800 656-3344
(Seulement en Amérique du Nord)
Tél. : +1 732 212-4700

Europe/Afrique/Proche-Orient

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Allemagne
Tél. : +49 2486 809-0

Internormen Product Line

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Allemagne
Tél. : +49 6205 2094-0

Begerow Product Line

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim,
Allemagne
Tél. : +49 6704 204-0

Brésil

Av. Julia Gaioli, 474 - Bonsucesso
07251-500 - Guarulhos
Brésil
Tél. : +55 11 2465 8822

Chine

No. 7 Lane 280 Linhong Road,
Changning District,
Shanghai 200335, Chine
Tél. : +86 21 5200 0422

Singapour

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapour 508914
Tél. : +65 6825 1668

Pour de plus amples informations, contactez-nous à l'adresse e-mail suivante : filtration@eaton.com
Vous trouverez en ligne une liste complète de tous les produits de filtration d'Eaton sur eaton.com/filtration

Pas tous les produits d'Eaton's Begerow Product Line sont disponibles dans toutes les régions du monde. Veuillez contacter le siège régional d'Eaton pour toute information complémentaire concernant leur disponibilité.

© 2013 Eaton Corporation. Tous droits réservés.
Toutes les marques commerciales et marques déposées sont la propriété de l'entreprise concernée.

Toutes les informations contenues dans la présente brochure ainsi que les recommandations concernant l'utilisation des produits décrits sont basées sur des tests considérés comme fiables. Il incombe cependant à l'utilisateur de vérifier que ces produits sont adaptés à sa propre application. Etant donné que nous ne pouvons pas contrôler l'utilisation concrète par des tiers, Eaton ne donne aucune garantie explicite ou tacite quant aux effets d'une telle utilisation ou aux résultats réalisables par ce biais. Eaton décline toute responsabilité concernant l'utilisation de ces produits par des tiers. Les informations contenues dans la présente brochure ne doivent pas être considérées comme exhaustives car d'autres informations pourraient s'avérer nécessaires voire souhaitables au regard des circonstances spécifiques ou exceptionnelles ou encore des lois ou dispositions légales en vigueur.



Powering Business Worldwide