

Mesozym

Капсулированная трансглутаминаза

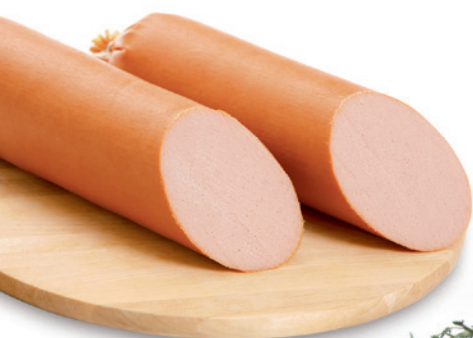
Mesozym – ферментный препарат, полученный путем ферментации с использованием традиционных микроорганизмов.

Mesozym – трансглутаминаза в капсулированной форме, устойчивая к окислению.

Mesozym идеально подходит для использования в составе смеси пряностей или функциональных компаундов для мясной промышленности.

Преимущества

- Улучшает консистенцию колбасных изделий.
- Снижает потери мясных деликатесов и ветчин при нарезке.
- Повышает прочность сцепления кусков мяса.
- Как вспомогательное средство не подлежит обязательному декларированию.



Mesozym PT 100 C

Трансглутаминаза в капсулированной форме

Характеристика

MESOZYM PT 100 C – трансглутаминаза в капсулированной форме. Фермент образует ковалентные связи между аминокислотами L-глутамин и L-лизин. Связи образуются как внутри молекулы протеина, так и между отдельными молекулами протеинами. Фермент используется как вспомогательное средство для соединения кусочков мяса и рыбы или улучшения их структуры и консистенции.

MESOZYM PT 100 C представляет собой порошок с нейтральным запахом. Ферментный препарат легко растворяется в воде.

MESOZYM PT 100 C имеет активность 100 TGU/г.

MESOZYM PT 100 C является стабильным и эффективным при pH 6,0 и температуре 45 °С. Максимальная эффективность при достаточной стабильности обеспечивается при температуре 50 °С. При температуре 60 °С фермент инактивируется через 10 минут, поэтому относится к вспомогательным средствам.

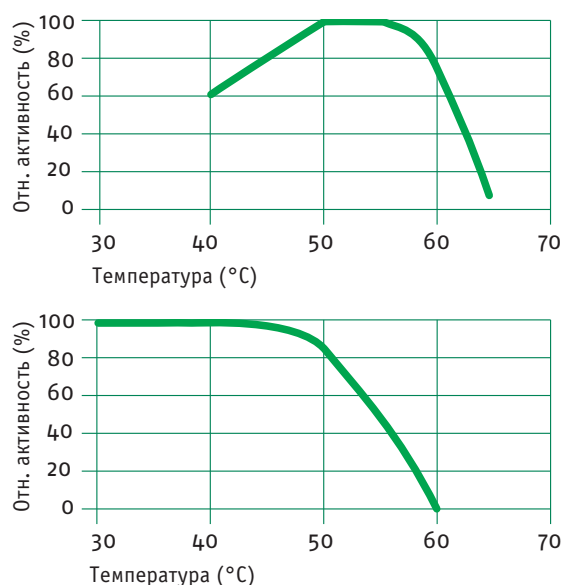
MESOZYM PT 100 C капсулирован по специальной технологии и обладает особо высокой устойчивостью к окислению. В отличие от обычных трансглутаминаз **MESOZYM PT 100 C** не требует упаковки под вакуумом или использования кислородосвязывающих средств для обеспечения требуемого срока хранения. Из всех трансглутаминаз **MESOZYM PT 100 C** наиболее подходит для использования в составе смесей праностей или функциональных компаундов.

Способ применения и дозировка фермента

Обычная дозировка **MESOZYM PT 100 C** для различного применения составляет 100–150 г на 100 кг мяса или рыбы. Время реакции в зависимости от применения составляет от нескольких минут до нескольких часов при температуре 5–50 °С. Прочность сцепления или плотность существенно улучшается при дополнительном введении казеината натрия в количестве 500–1000 г на 100 кг мяса или рыбы.

Хлорид натрия (пищевая соль) в низкой концентрации разрыхляет структуру протеина и улучшает доступ трансглутаминазы к целевым аминокислотам – глутамину и лизину. При использовании казеината натрия нет необходимости добавлять хлорид натрия. Однако внесение пищевой соли в количестве до 3 кг на 100 кг сырого мяса улучшает прочность сцепления реструктурированного мяса. При отказе от казеината натрия рекомендуется добавлять хлорид натрия для повышения эффективности трансглутаминазы. Оптимальная дозировка в значительной степени зависит от технологического процесса и продукта и определяется индивидуально опытным путем.

Влияние температуры на активность и стабильность



Условия хранения

При хранении в сухом и прохладном месте в закрытой оригинальной упаковке фермент через 12 месяцев теряет менее 15% своей активности. Несмотря на повышенную устойчивость ферментного препарата к окислению, после вскрытия упаковки использовать в течение короткого времени.

Упаковка

MESOZYM PT 100 C выпускается в алюминиевых пакетах по 1 кг в упаковках по 10 кг.