

Mesozym

Transglutaminasa encapsulada

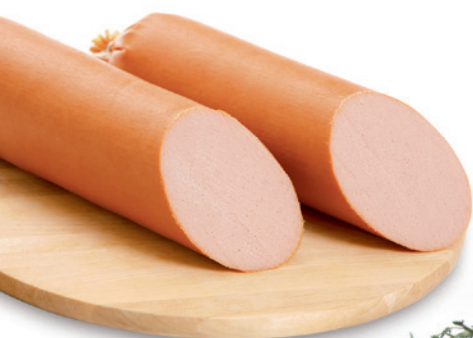
Mesozym es una enzima obtenida mediante la fermentación de microorganismos tradicionales.

Mesozym es una transglutaminasa encapsulada y, por lo tanto, estable a la oxidación.

Mesozym es ideal para el uso en mezclas de especias o compuestos funcionales para la industria cárnica.

Ventajas

- Mejora la consistencia de los embutidos.
- Reduce la pérdida de corte en el jamón cocido.
- Aumenta la fuerza de aglutinación de los trozos de carne.
- Producto auxiliar de procesamiento y con ello, libre de declaración.




SternEnzym
The Enzyme Designer

Mesozym PT 100 C

Transglutaminasa encapsulada

Característica

MESOZYM PT 100 C es una transglutaminasa encapsulada. La enzima forma nuevos enlaces covalentes entre los aminoácidos L-glutamina y L-lisina. Los enlaces se crean dentro de una proteína y también entre diferentes proteínas. Como producto auxiliar de proceso, la enzima une trozos de carne y pescado o mejora su estructura y consistencia.

MESOZYM PT 100 C es un polvo con olor neutro. El preparado de enzimas es fácilmente soluble en agua.

MESOZYM PT 100 C se suministra con una actividad de 100 TGU/g.

MESOZYM PT 100 C es estable y efectivo con pH 6,0 y 45 °C. La máxima actividad con una estabilidad suficiente se alcanza con 50 °C. Después de 10 minutos a 60 °C la enzima se inactiva y por ello se considera un producto auxiliar de proceso.

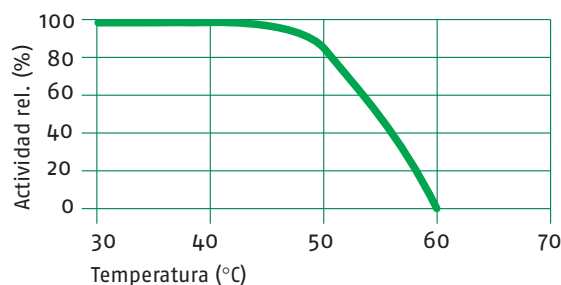
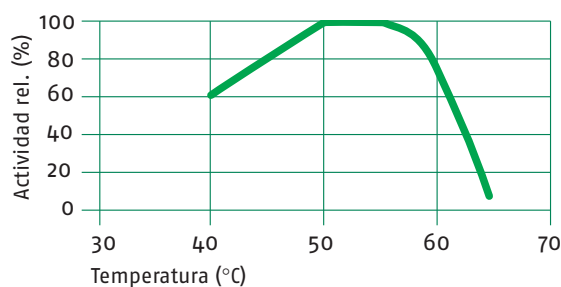
MESOZYM PT 100 C se encapsula usando un procedimiento especial y obtiene de este modo una estabilidad a la oxidación especialmente alta. A diferencia de las transglutaminasas convencionales, **MESOZYM PT 100 C** no debe termosoldarse al vacío ni envasarse con reductores de oxígeno para garantizar la conservación. Gracias a ello, **MESOZYM PT 100 C** es ideal, como ninguna otra transglutaminasa, para mezclas de especias o compuestos funcionales.

Informaciones de aplicación y dosificación de enzimas

En general, para las diferentes aplicaciones son necesarios 100–150 g de **MESOZYM PT 100 C** por cada 100 kg de carne o pescado. Según la aplicación, el tiempo de reacción está entre un par de minutos y varias horas a 5–50 °C, según la aplicación. La fuerza de unión o consistencia al morder lograda con la enzima mejora enormemente con una dosificación adicional de 500–1000 g de caseinato sódico por 100 kg de carne o pescado.

El cloruro sódico (sal común) disuelve la estructura de la proteína y libera extremos de aminoácidos. Si se usa caseinato sódico no es imprescindible cloruro sódico. La adición de hasta 3 kg de sal común puede mejorar la fuerza de unión en la carne reestructurada. Si se prescinde del caseinato sódico, se recomienda agregar cloruro sódico para aumentar la efectividad de la transglutaminasa. La dosificación óptima depende en gran medida del proceso y del producto, teniendo que determinarse en ensayos individuales.

Influencia de la temperatura sobre la actividad y la estabilidad



Almacenamiento

Si se almacena en lugar fresco y seco en el envase original cerrado, la enzima pierde menos del 15% de su actividad en doce meses. A pesar de la mejora en la estabilidad a la oxidación, la enzima debe consumirse lo antes posible después de abrir el envase.

Presentación

MESOZYM PT 100 C se suministra en cajas de 10 kg que contienen bolsas de aluminio de 1 kg.