

Mesozym

Transglutaminase encapsulée

Le **Mesozym** est un enzyme obtenu par fermentation de micro-organismes traditionnels.

Le **Mesozym** est une transglutaminase encapsulée et, par conséquent, est stable à l'oxydation.

Le **Mesozym** est idéal pour une utilisation dans les mélanges d'épices et les mixes fonctionnels destinés à l'industrie de la viande.

Avantages

- Améliore le croquant des saucisses.
- Diminue les pertes à la coupe du jambon cuit.
- Augmente la force de liaison entre morceaux de viande.
- Auxiliaire technologique sans numéro E à déclarer.




SternEnzym
The Enzyme Designer

Mesozym PT 100 C

Transglutaminase encapsulée

Caractéristiques

Le **MESOZYM PT 100 C** est une transglutaminase encapsulée. L'enzyme forme de nouvelles liaisons covalentes entre les acides aminés L-glutamine et L-lysine. Les liaisons créées sont aussi bien intraprotéiques qu'interprotéiques. Cet auxiliaire technologique permet de « souder » les morceaux de viande et de poisson les uns aux autres ainsi que d'améliorer la structure et la fermeté des produits sous la dent.

Le **MESOZYM PT 100 C** est une poudre à odeur neutre. La préparation enzymatique est légèrement soluble dans l'eau. Elle est livrée avec une activité de 100 TGU/g. Le **MESOZYM PT 100 C** est stable et efficace à pH 6,0 et à 45 °C. L'activité maximale parallèlement à une stabilité suffisante est atteinte à 50 °C. L'enzyme est inactivé au bout de 10 minutes à 60 °C et est donc considéré comme auxiliaire technologique.

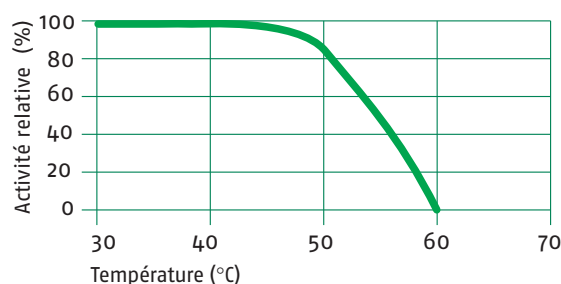
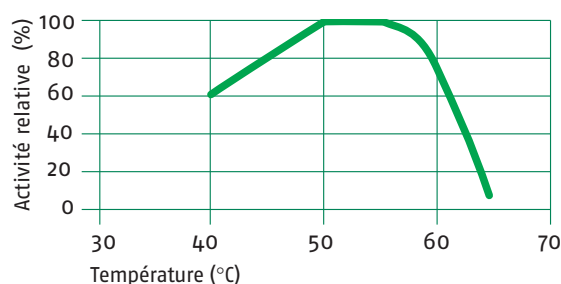
Le **MESOZYM PT 100 C** est encapsulé par un procédé spécial, ce qui lui confère une stabilité à l'oxydation particulièrement élevée. A la différence des transglutaminases classiques, il n'y a pas besoin de conditionner le **MESOZYM PT 100 C** dans un emballage sous vide ou avec un absorbeur d'oxygène pour garantir sa conservation. C'est la raison pour laquelle le **MESOZYM PT 100 C** peut être utilisé mieux que toute autre transglutaminase dans les mélanges d'épices ou les mixes fonctionnels.

Mode d'utilisation et dosage

En règle générale, il y a besoin pour les différentes utilisations de 100 à 150 g de **MESOZYM PT 100 C** pour 100 kg de viande ou de poisson. Suivant le cas d'application, la durée de réaction varie entre quelques minutes et plusieurs heures dans la plage 5–50 °C. La force de liaison ou la fermeté sous la dent conférées par l'enzyme s'améliorent de façon drastique en présence d'une dose de 500 à 1 000 g de caséinate de sodium par 100 kg de viande ou de poisson.

Le chlorure de sodium (sel de table) à faible concentration assouplit la structure protéique et permet ainsi un meilleur accès de la transglutaminase à la glutamine et à la lysine, les deux acides aminés ciblés. Le chlorure de sodium n'est pas obligatoirement nécessaire en cas d'utilisation de caséinate de sodium. L'addition de jusqu'à 3 kg de sel de table pour 100 kg de viande crue améliore cependant la force de liaison. Si l'on renonce au caséinate de sodium, il est conseillé d'incorporer du sel pour accroître l'efficacité de la transglutaminase. La dose optimale, qui dépend fortement du processus et du produit, doit être déterminée par la réalisation d'essais dans chaque cas individuel.

Effet de la température sur l'activité et la stabilité



Entreposage

Conservé dans un endroit frais et sec dans l'emballage d'origine fermé, l'enzyme perd moins de 15% de son activité en l'espace de douze mois. En dépit de sa stabilité renforcée à l'oxydation, le produit devrait être consommé le plus rapidement possible après l'ouverture de l'emballage.

Conditionnement

Le **MESOZYM PT 100 C** est disponible en sachets aluminium de 1 kg et en cartons de 10 kg.