

Mesozym

Transglutaminase encapsulada

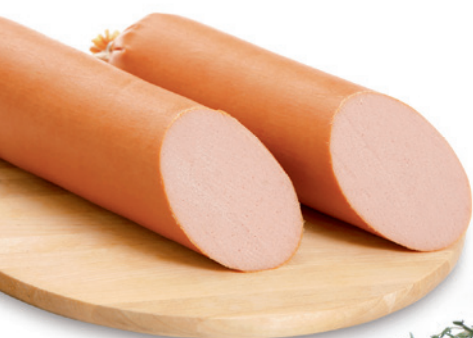
Mesozym é uma enzima obtida pela fermentação de microorganismos tradicionais.

Mesozym é uma transglutaminase encapsulada e por isso estável contra oxidação.

Mesozym é ideal para aplicação em misturas de condimentos ou em compostos funcionais na indústria de carnes.

Vantagens

- Melhora a textura em salsichas.
- Reduz as perdas por corte em presuntos e apresuntados.
- Melhora o poder de ligação entre pedaços de carne.
- Coadjuvante de processamento e por isso isento de declaração.




SternEnzym
The Enzyme Designer

Mesozym PT 100 C

Transglutaminase encapsulada

Características

MESOZYM PT 100 C é uma transglutaminase encapsulada. Esta enzima gera novas ligações co-valentes entre os aminoácidos L-glutamina und L-lisina. As ligações produzem-se dentro de uma proteína e também entre várias proteínas. Como coadjuvante de processamento, a enzima liga os pedaços de carne e de peixe entre si melhorando sua estrutura e textura.

MESOZYM PT 100 C é um pó de odor neutro. Trata-se de um preparado enzimático facilmente solúvel na água.

MESOZYM PT 100 C é fornecido com uma atividade de 100 TGU/g.

MESOZYM PT 100 C é estável e eficiente a pH 6,0 e 45 °C. A maior atividade com estabilidade suficiente, é atingida a 50 °C. Depois de 10 minutos a 60 °C, a enzima fica inativa pelo que é considerada como coadjuvante de processamento.

MESOZYM PT 100 C é encapsulada mediante um processo especial o que lhe confere uma estabilidade particularmente alta contra oxidação. Ao contrário das transglutaminases convencionais, **MESOZYM PT 100 C** não requer embalagem em vácuo, soldada, ou com ligantes de oxigênio para sua conservação. Por isso, **MESOZYM PT 100 C** apropriase como nenhuma outra transglutaminase para misturas de condimentos ou compostos funcionais.

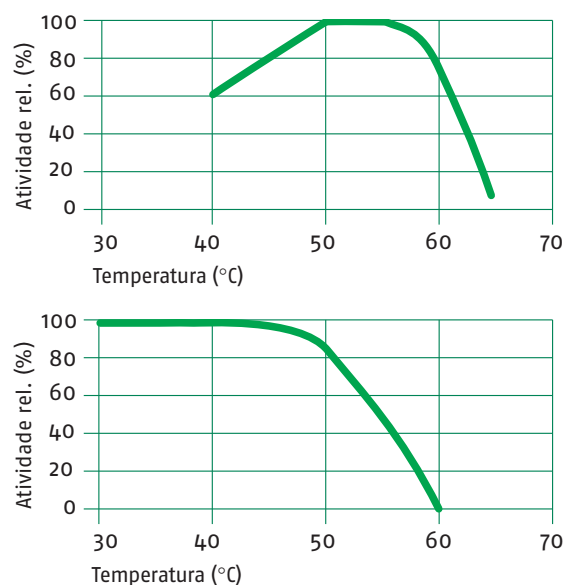
Informação de aplicação e dosagem da enzima

Para as várias aplicações, são necessárias em geral 100–150 g de **MESOZYM PT 100 C** por 100 kg de carne ou peixe. O tempo de reação vai de alguns minutos a algumas horas a uma temperatura de 5–50 °C em função da aplicação. O poder de ligação ou a resistência à mordida obtidos com esta enzima, melhoram drasticamente quando da dosagem adicional de 500–1000 g de caseinato de sódio por 100 kg de carne ou peixe.

O cloreto de sódio (sal de cozinha) em baixa concentração prejudica a estrutura da proteína e melhora o acesso da transglutaminase aos aminoácidos-alvo glutamina e Lisina. Utilizando-se caseinato de sódio não é necessário utilizar obrigatoriamente cloreto de sódio. No entanto, a adição de até 3 kg de sal por 100 kg de carne crua pode melhorar o poder de ligação de carnes reestruturadas. Renunciando-se à aplicação de caseinato de sódio, recomenda-se a adição de cloreto de sódio para aumentar a eficácia da transglutaminase.

A dosagem ideal depende fortemente do processo pelo que deve ser determinada em testes individuais.

Termolabilidade e influência do pH



Armazenamento

Quando armazenada em lugar fresco e seco na embalagem original fechada, a enzima perde menos de 15% da sua atividade em doze meses. Apesar da estabilidade melhorada contra oxidação, a enzima deve ser consumida o mais rápido possível depois de aberta.

Embalagem

MESOZYM PT 100 C é fornecida em bolsas de alumínio de 1 kg cada em uma embalagem de 10 kg.