



ENDOZYM[®] Cellofruit IF

Preparado enzimático para a degradação das fibras vegetais

→ DESCRIÇÃO

ENDOZYM[®] Cellofruit IF é uma preparação enzimática sem conservantes, à base de celulase e pectinase, estudada para aumentar o rendimento na fase de extração durante a produção de bebidas vegetais e sumos de frutas. Este produto é particularmente indicado para a degradação rápida e completa dos polissacarídeos complexos como a celulose, a hemicelulose e a pectina, favorecendo também outros aspetos das demais fases de produção:

- Melhoramento do processo de clarificação com a utilização de bentonite, gelatina e sol de sílica.
- Maior eficiência e aumento de rendimento de filtração e ultrafiltração.
- Melhoramento da estabilidade coloidal do produto final, no tempo.

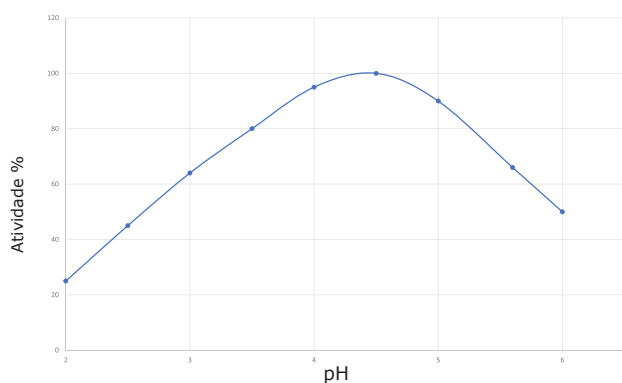
→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparado enzimático composto em ordem de concertação por celulase e pectinase (PL, PG, PME) de origem fúngica.

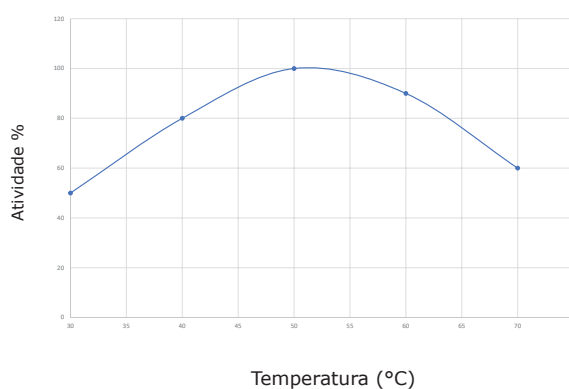
Condições ideais de utilização:

- Temperatura entre 45 e 55°C (sumos de frutas)
- Temperatura entre 60 e 67°C (bebidas vegetais)
- pH entre 4 e 5

Efeito do pH na atividade



Efeito da temperatura na atividade



→ DOSES E TEMPO DE APLICAÇÃO

Com uma dose de 80-200 ml/t a hidrólise completa da fibra natural ocorre num intervalo de tempo que pode ir dos 60 aos 120 minutos.

A dose e os tempos de aplicação podem variar consoante a temperatura e o pH do composto e a concentração e a composição dos polissacarídeos que compõem a massa a ser tratada.





ENDOZYM Cellofruit IF

→ MODO DE APLICAR

Antes de adicionar ao sumo a ser tratado, recomenda-se diluir a formulação em água desmineralizada até 10 vezes o seu volume.

Depois de adicionar **ENDOZYM® Cellofruit IF** à massa a tratar, deixar em maceração durante um intervalo de 60-120 minutos a uma temperatura de 45-55°C mantendo sempre em agitação. Posteriormente, recomenda-se pasteurizar a solução para inativar a enzima. Em seguida, trazer a massa à temperatura mais indicada e reintroduzi-la no ciclo produtivo.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

ENDOZYM® Cellofruit IF está em conformidade com as normas CE e apresenta todas as características exigidas pela OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC para as enzimas para uso alimentar.

As enzimas celulase e pectinase que a compõe são ambas produzidas pelo microrganismo de origem natural *Aspergillus Niger* (OGM free, NO self cloning).

Pureza microbiológica:

Microrganismos aeróbicos mesofílicos vivos: 50.000/g

Enterobacteriaceae: <10/g

Coliformes: <30/g

Salmonela: negativo em 25 g

Staphylococcus aureus: ausente em 1 g

Atividade antibacteriana: negativa

Micotoxinas: ausência de quantidades declaráveis

Sulfatos reduzidos: <30/g

Metais pesados:

Cádmio: <0,5 mg/kg

Mercúrio: <0,5 mg/kg

Arsénico: <3 mg/kg

Chumbo: <5 mg/kg

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original, fechada, em local fresco, seco, sem odores e protegido da luz, a temperaturas entre 5 e 15°C. Não congelar.

Respeitar a data de validade indicada na embalagem. Depois de aberta, usar rapidamente.

Bidão plástico com 10 kg.

Bidão plástico com 25 kg.

