

Pektinase L-40

Polygalacturonase, Pectin depolymerase, EC 3.2.1.15

Beschreibung:	Hochkonzentriertes, flüssiges Enzympräparat, spaltet die Glycosidbindungen innerhalb der Polygalacturonsäurekette; mit hoher Pektinesteraseaktivität. Lebensmittelqualität
Herkunft:	<i>Aspergillus niger</i> (nach GRAS/AMFEP für Lebensmittel zugelassen)
Verwendung:	<ul style="list-style-type: none">• Verflüssigung von Fruchtmaischen• Reduktion der Viskosität in Maische und Saft• vollständige Hydrolyse von Pektin in Obst, Gemüse und anderen Produkten der Lebensmittelindustrie
Aktivität:	> 900 U/ml Exo-PGA > 3 000 U/ml Endo-PGA > 300 U/ml Pektinesterase (Methoden: ASA Spezialenzyme GmbH)
Reaktionsparameter:	a) pH-Wert Optimum: pH 4 - 5, aktiv im Bereich pH 2.5 – 6 b) Temperatur Optimum: 50 - 60° C, aktiv im Bereich 20 - 55°C
Lieferform:	Flüssiges, braunes Enzympräparat mit spezifischen Geruch
Bestell-Nr.:	3210
Lagerung:	< 20°C, nicht einfrieren
Stabilität:	max. 5% Aktivitätsverlust in 6 Monaten, bei 4°C Lagertemperatur max. 10% Aktivitätsverlust in 12 Monaten, bei 4°C Lagertemperatur

Dosierung:

Frucht	Dosierung Pektinase L40 [g/1000 Liter Saft]
--------	--

Äpfel (10-15° Brix)	5 - 15
Äpfel (20-25° Brix)	15 - 50
Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Pflaumen, Aprikosen	5 - 15
Kirschen, Erdbeeren	5 - 10

Die Dosierungsempfehlungen beziehen sich auf eine Reaktions-
temperatur von 50°C und eine Reaktionszeit von 30 - 90 Minuten.

Pektinase L40 sollte in Leitungswasser im Verhältnis 1:10 bis 1:20
verdünnt werden.

Reinheit:

Das Enzym entspricht den Anforderungen der AMFEP, die sich an die
Empfehlungen der JECFA, der FAO/WHO und des FCC anlehnen.

Chemische Reinheit

Arsen (AS)	< 3 ppm
Blei (PB)	< 10 ppm
Gesamt-Schwermetalle:	< 40 ppm, berechnet als Blei

Mikrobiologische Reinheit

Gesamtkeimzahl:	< 5 x 10 ⁴ / g
Coliforme Keime:	< 30 / g
E. coli:	negativ in 25 g
Salmonellen:	negativ in 25 g
Antibakterielle Aktivität:	negativ im Test
Mycotoxine:	negativ im Test