



Citrolase® PEELING

Produktbeschreibung

Citrolase® PEELING ist ein flüssiges, hochkonzentriertes Enzympräparat zur Vorbehandlung bei der Schälung von Orangen (o. ä.) vor der Vakuuminfusion.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Schälprozesse von Orangen (o. ä.) dienen der Herstellung von Fruchtstücken mit hoher Integrität, einwandfreiem Erscheinungsbild und den sensorischen Eigenschaften der frischen Frucht. Eine enzymatische Vorbehandlung zur teilweisen Hydrolyse der Albedo erleichtert das Ablösen der Schalen vom Fruchtwewebe. Angestrebt werden Fruchtstücke mit geringsten Rückständen von Albedo auf der Oberfläche.

Produkt und Wirkung

Citrolase® PEELING bewirkt die teilweise Hydrolyse der Citrusalbedo. Als direkte Folge wird das physikalische Abschälen verbessert. Es verbleiben nur geringe, unvermeidliche Reste an Albedo auf den geschälten Früchten.

Dosage und Anwendung

Die perforierten Orangenfrüchte verweilen für 60-180 Minuten in einem Wasserbad bestehend aus einer 4-%igen Lösung von Citrolase® PEELING. Die empfohlene Behandlungstemperatur beträgt 20-30 °C, gegebenenfalls auch 40-45 °C. In letzterem Falle liegt die Behandlungsdauer unter 60 Minuten. Die volle Wirkung entfaltet Citrolase® PEELING in Kombination mit der Vakuuminfusion.

Lagerung

Kühl lagern. Anbruchpackungen dicht verschließen und zum baldigen Verbrauch vorsehen.

**Enzymatisches
Schälen von
Orangenfrüchten**