

Produkterläuterung

Vegazym M ist ein Pektinase-Spezialprodukt mit hervorragenden Mazerationseigenschaften. Es wurde speziell zur Herstellung trubstabiler Säfte oder Pürees aus Obst und Gemüse entwickelt. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziele

Herstellung von trubstabilen Säften oder Pürees.

Produkt und Wirkung

Vegazym M erhält die natürliche Saftviskosität und trägt somit zur Trubstabilität bei. Je nach Verfahren können qualitativ hochwertige Gemüse-, bzw. Fruchtpürees oder trubstabile Säfte hergestellt werden. Dabei verbessert sich durch die selektive Enzymaktivität (Polygalakturonase) auch das sogenannte „mouthfeeling“. Die Mazeration wird durch eine abschließende KZE-Behandlung gesteuert.

Dosage

Enzymdosagen sind abhängig von Rohware, Reifezustand, Temperatur und Einwirkzeit. Richtwerte:

Gemüsepüree	Vegazym M (ml /1000 kg)	Temperatur (°C)	Reaktionszeit (min)
Karotten	150-300	50	90-120
Sellerie	250-400	50	90-120
Paprika	250-500	50	60-120
Obstpüree			
Erdbeeren	150-300	25	45-60
Pfirsich	300-400	50	60-90
Aprikosen	300-400	50	60-90
Citrusshalen	150-300	45	60-120
Trubstabile Säfte:			
Obst und Gemüse	60-100	50	60-90
Obst und Gemüse	150-250	20	60-120

Anwendungen:

- **Püreeherstellung:** Rohstoffe blanchieren und zerkleinern. Hierbei wird vorzugsweise eine Mischeinrichtung mit hoher Scherkraft eingesetzt um alle Teilchen in einen möglichst engen Kontakt mit dem Mazerierpräparat zu bringen. Bei Gemüse eventuell eine pH- Korrektur vornehmen. Die Mazeration wird durch eine abschließende Kurzzeiterhitzung (95°C) gesteuert. So hergestelltes Püree wird vorzugsweise als Verschnittanteil bei der Herstellung von trubstoffreichen und trübungsstabilen Gemüsesäften verwendet.
- **Saftherstellung:** vollreife und gesunde Rohstoffe verlesen und zerkleinern. Hierbei eine Mischeinrichtung mit hoher Scherkraft verwenden. Nach einer Mazerationszeit von ca. 60 bis 90 Minuten, erfolgt das Abpressen der Maische mit direkt anschließender Kurzzeiterhitzung. Die optimale Mazerationstemperatur entsprechend den Angaben in der Tabelle (Richtwerte) einstellen.

Wichtig: Niedrigere Temperaturen bis 15°C können durch längere Reaktionszeit und/oder Enzymdosage ausgeglichen werden. Bei befürchteter Bildung von Maillard-Reaktionsprodukten ist die Reaktionszeit zu verkürzen und die Dosage entsprechend zu erhöhen.

Lagerung

Gekühlt lagern! Anbruchpackungen sofort wieder dicht verschließen und bald verbrauchen.

ERBSLÖH Geisenheim AG • Erbslöhstraße 1 • D-65366 Geisenheim • Tel: 06722/708-0 •
Fax: 06722/6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Unsere Produktmerkblätter und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen basieren auf dem derzeitigen Stand unserer Erfahrungen. Da uns die Vorbehandlung in den meisten Fällen unbekannt ist und Unabwägbarkeiten der zu behandelnden Naturprodukte hinzukommen können, sind diese Empfehlungen nur allgemeiner Natur und dienen Ihrer Beratung. Ohne eine gesonderte schriftliche problembezogene Stellungnahme unsererseits können diese allgemeinen Hinweise deshalb keine Rechtsverbindlichkeit mit Haftungsfolgen entfalten. Alle Informationen entsprechen den derzeitigen rechtlichen Grundlagen der Bundesrepublik Deutschland und der EU. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Edition 11/06- Vegazym_M.doc - Druck am 19.11.2008