

Rapidase® Intense

o nouă pectinază pentru procesarea fructelor de pădure



Utilizate pe scară largă în sucuri și concentrate, micile și delicatele fructe roșii de pădure sunt apreciate atât pentru culoare cât și pentru aromă. Enzimele reprezintă factorul cheie în procesul de obținere a sucurilor și concentratelor din aceste fructe. Pentru un randament superior al extracției și concentrației sucului obținut din fructele de pădure, DSM Food Specialties a dezvoltat și testat o noua enzimă – **Rapidase® Intense**.

Delicate la manipulare

Fructele de pădure sunt procesate pentru obținerea de sucuri sau concentrate, dar pot fi folosite și ca baze pentru obținerea nectarului. Amestecurile cu alte fructe fără culoare intensă, cum ar fi merele sau strugurii albi, reprezintă de asemenea o opțiune de procesare. Indiferent de varianta aleasă, procesarea fructelor de pădure este pretențioasă și necesită acordarea unei atenții speciale. În primul rând, datorită perioadei scurte de recoltare, de doar două sau trei luni, cantitatea de fructe care ar trebui să fie procesată concomitent este substanțială și astfel nu toate fructele pot fi presate în stare proaspătă, o cantitate semnificativă de fructe de pădure necesitând congelarea printr-o tehnică de congelare rapidă-individuală (IQF – Individual Quick-Freezing) pentru prelucrarea ulterioară (în decurs de un an după recoltare). Culoarea intensă a

fructelor de pădure, cum ar fi coacăzele negre, aronia, cireșele și căpsunile, este dată în primul rând de pigmentii antocianici. Ei sunt compuși valoroși dar foarte delicat și ai acestor fructe, deoarece se oxidează cu ușurință și se închid la culoare. Antocianii sunt fenoli cu proprietăți antioxidante extrem de valoroase pentru produsele alimentare care le conțin.

Limitările pectinazei

Procesatorii fructelor de pădure utilizează în general pectinaze comerciale și întâmpină adeseori dificultăți de prelucrare. Strângerea recoltei înseamnă cantități mari de fructe de pădure de diferite tipuri, la prețuri extrem de variate. Procesarea acestora necesită așadar capacități de producție flexibile. Flexibilitatea poate fi îmbunătățită prin utilizarea agenților de procesare de tipul enzimelor. Procesatorii adaugă pectinaze în pireul de fructe pentru macerarea acestora și reducerea vâscozității amestecului, obținând astfel îmbunătățirea randamentului de extracție al sucului de fructe, culoarea și aroma, dar și creșterea productivității.

Procesatorii se confruntă cu două probleme care pot afecta în egală măsură performanțele pectinazelor comerciale, aciditatea fructelor de pădure și temperatura ridicată a etapei inițiale de procesare. Mai mult, unele

pectinaze comerciale prezintă un efect secundar al antocianazei care se concretizează în pierderea culorii roșii în timpul procesării. Un alt efect al câtorva pectinaze comerciale este stabilitatea redusă după degradarea termică din etapa de macerație. Aceasta duce la degradarea incompletă a pectinei și la neextragerea compușilor aromatici și de culoare care, în mod evident, vor rămâne în zahărul rezidual, conducând astfel la pierderea acestor compuși valoroși.

Rapidase® Intense - O pectinază stabilă la aciditate pentru procesarea fructelor de pădure

Rapidase® Intense - Soluția pentru procesarea fructelor de pădure

Rapidase® Intense - Îmbunătățește concentrația și culoarea sucului și permite clarificarea mai rapidă și concentrarea mai ușoară

Rapidase® Intense - Asigură obținerea unei culori intense și stabilitatea culorii la pH-ul natural al fructelor de pădure

Rapidase® Intense - Împiedică destabilizarea culorii datorită faptului că nu conține antocianaze

Utilizări și beneficii

- Eficiență ridicată pentru extracția culorii din fructele de pădure acide
- O mai bună eliberare și stabilizare a culorii
- Foarte activă și stabilă în pireul sau suc acid obținut din coacăze negre, cireșe amare, zmeură și alte fructe de pădure
- Randament ridicat și concentrare mai ușoară a sucurilor
- Procesarea într-o singură etapă cu extracție optimă a sucului
- Fără pectină; se poate obține limpezirea directă a sucului

Caracteristici

Rapidase® Intense este o pectinază nouă pentru procesarea fructelor care conține pectinaze obținute dintr-o tulpină nemodificată genetic de *Aspergillus Niger*.

Produsul este în concordanță cu toate cerințele internaționale cu privire la preparatele enzimatiche, este certificat Kosher & Halal și este potrivit pentru producția organică.

Enzime pentru procesarea fructelor

Unlimited. **DSM**



Mere și pere

RAPIDASE® PRESS
RAPIDASE® SMART
RAPIDASE® ADEX-D
RAPIDASE® ADEX-P
PEAREX® ADEX

Tratamentul piureului pectinaze cu un spectru larg pentru extracția sucului pectinaze pentru extracția mai rapidă a sucului pectinaze și hemicelulaze pentru extracția avansată a sucului cu decantor pectinaze pentru extracția avansată a sucului din tescovină pectinaze și arabanaze pentru extracția avansată a sucului de pere

RAPIDASE® C80 MAX
RAPIDASE® SMART CLEAR
RAPIDASE® PRO
CLAREX® 5XLHA
CYTOLASE® PCL5

Tratamentul sucurilor pectinaze pentru depectinizarea sucurilor noi pectinaze pentru depectinizarea sucurilor pectinaze și amilaze pentru pectinele din mere și degradarea amidonului pectinaze și arabanaze pentru depectinizarea sucului de pere pectinaze pentru producția sucului cu conținut scăzut de acid galacturonic



Struguri și fructe de pădure (zmeură, afine, mere, fragi, măceșe etc.)

KLERZYME® 150

RAPIDASE® INTENSE
RAPIDASE® ADEX-G

pectinaze puternice pentru macerarea și depectinizarea fructelor de pădure (de culoare roșie) pectinaze pentru extracția culorii fructelor de pădure (de culoare roșie) cu aciditate pectinaze pentru extracția sucului de struguri

Importator și distribuitor de ingrediente alimentare, aditivi, enzime și drojdii pentru industria alimentară.

Sediul central: Str. Campului nr. 5, Pantelimon-Ilfov
Tel: +40 21 3507257/58/59; Fax: +40 21 3507262
food@elton.ro
Tel. mobil: +40 752 061 540 /541/542

www.elton.ro



Punct de lucru: Str. N. Bălcescu nr. 14, Cluj-Napoca
Tel.: +40 264 595354; Fax: +40 264 450438
officecluj@elton.ro
Tel. mobil: +40 752 061 554

ELTON CORPORATION S.A. - ROMANIA