

# Procesarea merelor

Unlimited. **DSM**



## Enzime excepționale pentru obținerea sucului din mere

Pe măsură ce preferințele consumatorilor se îndreaptă tot mai mult spre sucurile naturale, producția globală de suc de mere înregistrează la rândul său un trend crescător. Pentru a oferi consumatorilor, pe tot parcursul anului, gustul delicios și proaspăt al sucului de mere la prețuri accesibile, este necesară optimizarea procesului de producție. Indiferent de tipul de fruct sau gradul de maturitate al fructelor utilizate, productivitatea maximă și calitatea premium sunt esențiale pentru producători. Prin urmare, aceștia își îndreaptă tot mai mult atenția către o nouă generație de enzime inovatoare care facilitează producerea concentratului de suc de mere pe tot parcursul anului.

Enzimele sunt utilizate de ani buni în procesul de producție al sucului de mere, îmbunătățind randamentul și calitatea acestuia prin ruperea pereților celulari și intensificarea extracției sucului. Disponibilitatea variabilă a fructelor și fluctuațiile de preț au determinat producătorii să solicite enzime care să le ofere o alternativă mai flexibilă pentru obținerea sucului, care să le permită să mărească, chiar și prin utilizarea merelor maturate sau depozitate la rece, capacitatea de producție.

Având 100 de ani de experiență în domeniul enzimologiei, DSM oferă enzime inovative, eficiente și ușor de utilizat pentru procesarea merelor, enzime care pot face într-adevăr diferența în orice afacere. Portofoliul Rapidase furnizează avantaje tehnologice importante pentru fiecare etapă în parte pe parcursul procesului de producție a sucului de mere. De la îmbunătățirea extracției sucului, continuând cu clarificarea remar-

cabila și stabilitatea concentratului și până la filtrarea optimă pentru intensificarea fluxului tangențial de suc, enzimele Rapidase ajută la creșterea productivității și la îmbunătățirea calității preparatului.

## Enzime pentru fiecare etapă a producției de suc de mere

DSM furnizează un portofoliu complet de enzime inovative, care oferă beneficii de procesare reale pentru fiecare etapă a procesului de obținere a sucului.

### Extracția sucului

Extracția rapidă, înalt calitativă a sucului este critică pentru îmbunătățirea productivității pe parcursul anului. DSM oferă:

- **Rapidase® Smart** – creată special pentru macerarea și extracția optimă a sucului, această enzimă inovativă îmbunătățește productivitatea printr-o degradare mai rapidă a pectinei solubile, ceea ce conduce la o vâscozitate mai redusă a piureului, un volum de suc mai mare și o presabilitate mai bună.
- **Rapidase® Press** – conține un spectru larg de pectinaze specifice pentru macerarea pulpei merelor și perelor. Prin hidroliza pectinelor solubile și atenuarea pereților celulari, Rapidase® Press permite o presare mai puternică și o extracție mai ușoară a sucului.

### Clarificarea sucului

Fructele maturate în timpul sezonului de procesare prezintă schimbări structurale. De aceea, activitățile enzimatiche trebuie să fie specifice și să asigure o clarificare completă în orice moment. DSM propune:

- **Rapidase® Smart Clear** – oferă o rupere rapidă și completă a pectinelor solubile, acest ingredient garantând sucul și concentratul complet limpezit.
- **Rapidase® C80 Max** – special creată pentru depectinizarea merelor și a perelor, Rapidase® C80 Max conține pectinaze și arabinaze specifice, necesare pentru ruperea rapidă și completă a pectinelor solubile.
- **Rapidase® Pro** – o combinație de pectinaze și amilaze pentru o clarificare mai ușoară a sucului.
- **Hazyme® DCL** – creată pentru hidroliza amidonului la începutul sezonului, această amidază concentrată previne formarea suspensiilor în suc.

### Filtrarea optimă

Cheia optimizării fluxului sucului de mere este dată de funcționarea în bune condiții a membranei filtrante, evitarea rupei și a blocării acesteia. Portofoliul DSM include:

- **Rapidase® Optiflux** – conținând o balanță ideală de activități enzimatiche, Rapidase® Optiflux ajută la degradarea macromoleculor și prelungeste timpul de operare a membranelor cu filtrare tangențială.

# 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 decantar  
pectinaze pentru extracția avansată a sucului din tescovina  
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, mure, 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-IIfov  
Tel: +40 21 3507257/58/59; Fax: +40 21 3507262  
food@elton.ro  
Tel. mobil: +40 752 061 540 /541/542

[www.elton.ro](http://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**