

ACCELERZYME[®] CPG

ACCELERZYME® CPG

Застосування:

Сир, Сир модифікований ферментом;
Ферментовані молочні продукти; Білкові гідролізати

Опис продукту:

ACCELERZYME® CPG – це очищений Карбоксипепдазний (протеаза) фермент, виведений шляхом повного культивування виділених штамів *Aspergillus niger*.

ACCELERZYME® CPG

ПЕРЕВАГИ:

- Скорочення часу визрівання, зменшення матеріальних затрат
- Зменшення необхідного оборотного капіталу та складських приміщень
- Усунення смаку гіркоти в твердих сирах, плавлених сирах та у білкових гідролізатах
- Пом'якшення текстури в сирах типу Брі, Камамбер та низькожирних сирах
- Прискорення росту голубої плісені в сирах типу Рокфор
- Прискорення та підсилення розвитку аромату в сирах
- Збільшення гарантій смаку при змінах та відхиленнях
- Статус Кошер та Халяль
- Надає збалансований аромат, без пом'якшення текстури, на відміну від багатьох інших ферментів

ACCELERZYME® CPG

АКТИВНІСТЬ, ФОРМУЛЮВАННЯ ТА РЕКОМЕНДОВАНЕ ДОЗУВАННЯ:

Активність: 900 CPGU на грам

Формулювання: Рідинне формулювання, що містить гліцерол.

ACCELERZYME® CPG доступний у 20кг упаковках.

Рекомендоване дозування у сирі та ферментованих молочних продуктах від 2 до 3 грам на 100л молока.

Рекомендоване дозування для ферментно модифікованого сиру та гідролізатів є від 3 до 10 грам на кг суміші.

Оптимальний рівень дозування визначений шляхом тестування для кожного окремого застосування.

ACCELERZYME® CPG

МЕХАНІЗМ ТА ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ

Основна ферментна активність ACCELERZYME® CPG це опосередкування протеазою серин, також відомою як PerG, з широким спектром випуску активності С-терміналу аміно кислот з білків та пептидів.

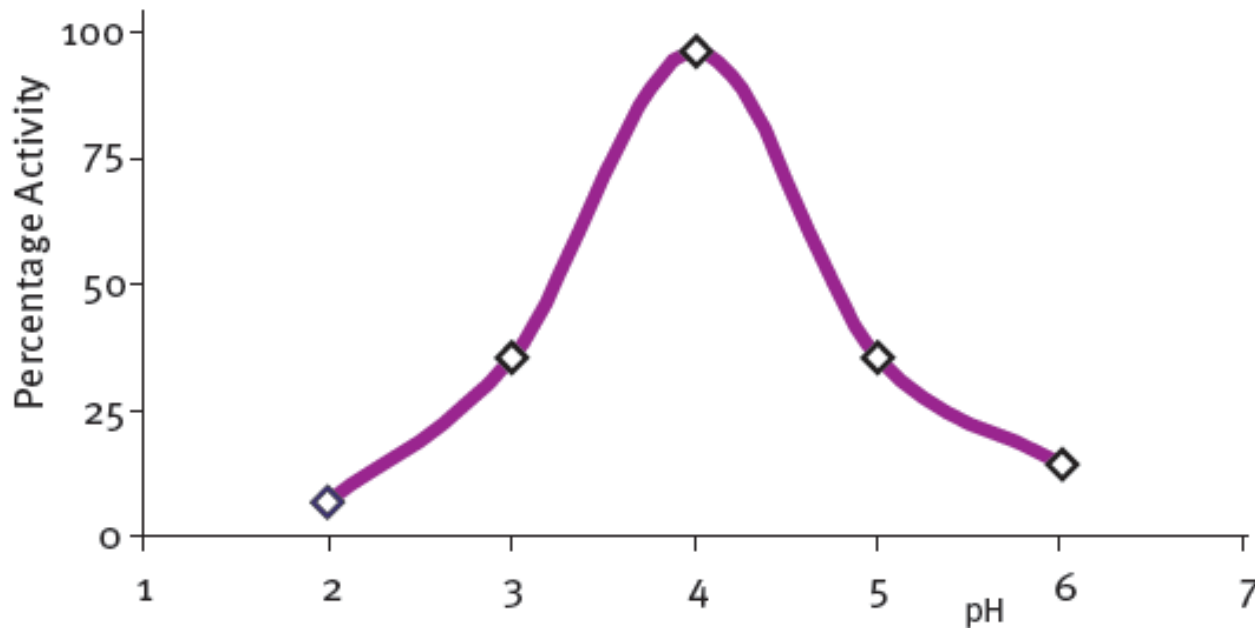
Особливість ACCELERZYME® CPG вивчена на натуральних білках та синтетичних субстратах. ACCELERZYME® CPG показує найвищу активність проти аміно кислот Феніланіну; Ізолеуцину та Леуцину

Молекулярна вага ACCELERZYME® CPG приблизно 81 кДа. Фермент очищено до гомогенного результату у продукті без амілази, при тестуванні шляхом інкубації з розчинним крохмалем при рівні рН 5,0 при 30 °С протягом 15 хвилин використовуючи Фадебас емізалні пігулки (Фармацевтична діагностика) Більше того, ACCELERZYME® CPG є вільним від ендопротеазної активності.

ACCELERZYME® CPG

ВПЛИВ РІВНЯ pH

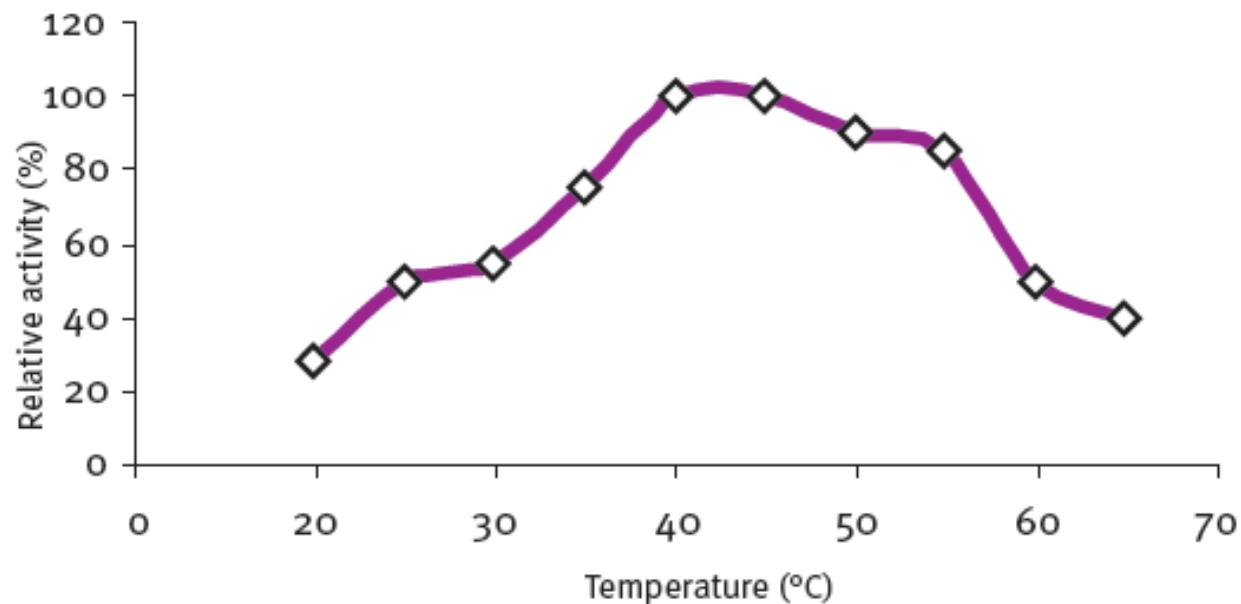
Оптимальна активність ACCELERZYME® CPG при рівні pH 4,0 (Рис. 1) Досвід показує, що фермент добре працює в умовах сиру незважаючи на те, чи є рівень pH оптимальним.



ACCELERZYME® CPG

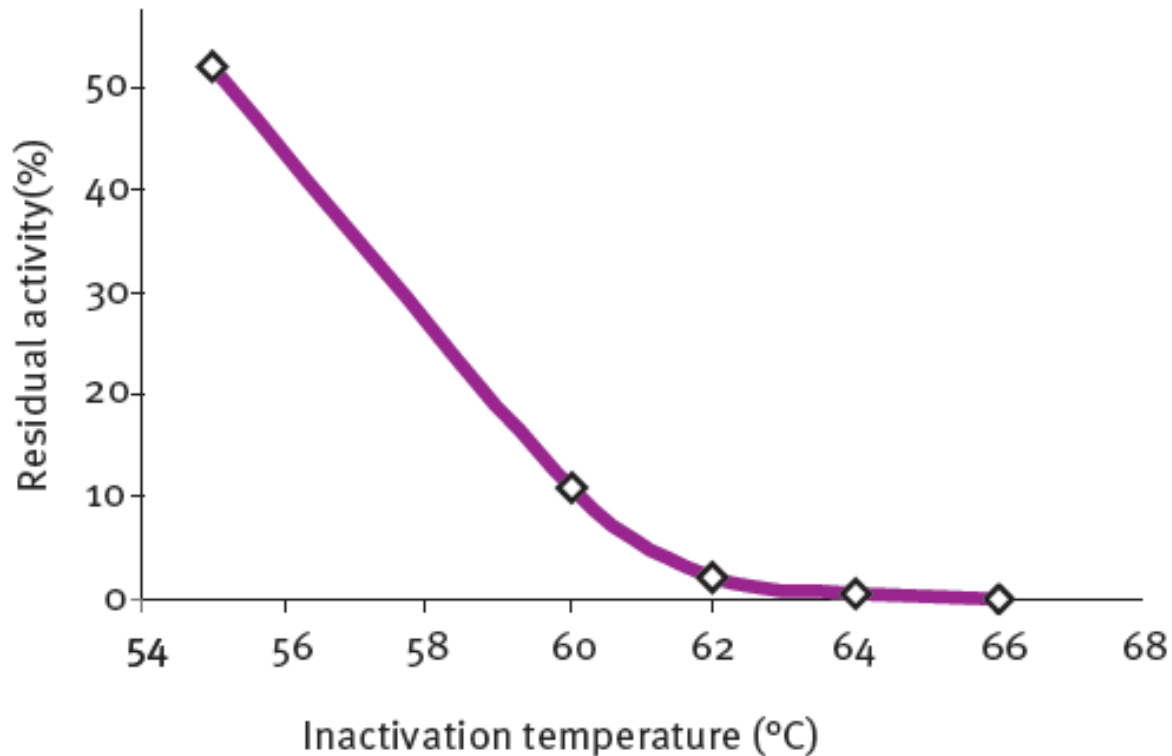
ВПЛИВ ТЕМПЕРАТУРИ

Оптимальна активність ACCELERZYME® CPG при 40°C (Рис. 2) Фермент зазвичай використовується між 10°C та 50°C



ACCELERZYME® CPG

ACCELERZYME® CPG буде інактивовано при температурі вище 65°C протягом 20секунд (Рис 3)



ACCELERZYME® CPG

- **ЗАСТОСУВАННЯ**

ACCELERZYME® CPG може додаватись до молока відразу перед додаванням сичуга у разі сиру або перед додаванням заквасочної культури у разі ферментованих молочних продуктів. Не має необхідності розчиняти фермент перед додаванням.

- **АЛЬТЕРНАТИВА**

ACCELERZYME® CPG може додаватись у комбінації з ACCELERZYME® NP та Piccantase® для виробництва ферментно модифікованого сиру. Для виробництва сиру ACCELERZYME® CPG може бути комбінований з коагулянтами Maxiren® або Fromase®, коли предметом є швидкий та чистий аромат сиру.

- **БЕЗПЕКА ПРИПОВОДЖЕННІ**

Карта безпеки (MSDS) надається для всіх продуктів. Для інформації щодо безпеки поводження з ферментами, будь ласка, звертайтеся до (MSDS)



BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.™