

Link do produktu: <http://www.novazym.sklep.pl/meatglair-transglutaminaza-tg-ht-2000ug-500gr-p-3675.html>



MeatGlair Transglutaminaza Tg-HT (>2000u/g), 500gr

Dostępność

Dostępny

Czas wysyłki

24 godziny

Opis produktu

MeatGlair HT

wysokoaktywny preparat transglutaminazy do bardzo profesjonalnych zastosowań spożywczych

(aktywność > 2000u/g)

Czym jest Preparat Transglutaminazy MeatGlair TG-HT?

MeatGlair Transglutaminaza HT jest preparatem zawierającym enzym transglutaminazę do zastosowania w wymagających bardzo wysokiej aktywności enzymatycznej aplikacjach spożywczych. Enzym idealnie nadaje się nawet do przygotowywania mięs trudnych do dalszej obróbki szczególnie gotowanych.

Sposoby użycia MeatGlair TG-HT

Masa mięsna może być posypana preparatem na sucho. Może być wymieszana z 4 objętościami wody przybierając postać rzadkiej zaprawy. Można również dodawać bezpośrednio do zmielonej mieszaniny mięsnej. Jest bezpieczny i łatwy w użyciu.

Zastosowanie: 0,08 - 0,1 % w masie mięsnej lub w roztworze, preparat przeznaczony do zastosowania w postaci zliofilizowanego proszku.

Preparat Transglutaminazy **TG-HT** można również zastosować do łączenia osłonki białkowych, jelit cielęcych, wieprzowych, baranich. W tym celu należy rozprowadzić w miarę równomiernie proszek zawierający enzym na zakończeniu osłonki (jelita). Następnie fragment osłonki (jelita) z którym ma zostać utworzone połączenie szczelnie na wcześniej przygotowany i posypany proszkiem fragment (UWAGA należy dokładnie usunąć zalegające powłoki powietrza). Tak utworzone połączenie można owinąć folią typu stretch aby zwiększyć docisk i ograniczyć dostęp powietrza. Pozostawić na 12h w temp. 0-10°C (optimum +4°C).

Czym jest Transglutaminaza lub Mięsny Klej ? Meat Glue??

Transglutaminaza (zwana inaczej Mięsnym Klejem ? Meat Glue?, jest naturalnym enzymem, który ma zdolność do łączenia (sieciowania) białek.

Gdy surowe mięso po poddaniu działaniu TG, zachowuje swoją formę oraz wytrzymałość. Podstawowe zastosowania transglutaminazy obejmują:

- Przygotowywanie jednakowych porcji, które gotują się równomiernie, dobrze wyglądają, przy

zmniejszeniu ilości odpadów.

- Wiązania mieszanek mięsnych, takich jak kiełbasy, bezosłonki.
- Wykonywanie kombinacji mięsnych takich jak boczek i przegrzebki.
- Wytwarzanie specjalnych dań, takich jak mięsne kluski, mięsno-warzywne pasty itp.

Dodatkowo, wśród innych zastosowań, za pomocą TG można zagęścić żółtka jaj, wzmocnić mieszanki ciast, dokonać zagęszczenia systemów mlecznych i zwiększenia wydajności produkcji tofu.

Jak działa Transglutaminaza?

Transglutaminaza jest enzymem naturalnie występującym u roślin, zwierząt i bakterii.

Enzymy są biokatalizatorami, które działają jako katalizatory reakcji chemicznych; przyspieszają te reakcje, a w niektórych przypadkach powodują, że reakcje te występują (które w przypadku braku ich obecności by nie zaszły). Transglutaminaza wiąże ze sobą cząsteczki białka za pomocą (bardzo wytrzymałych) wiązań kowalencyjnych poprzez łączenie aminokwasów glutaminy i lizyny.

Czy Transglutaminaza jest bezpieczna?

Transglutaminaza jest bezpiecznym enzymem, nie szkodzi zdrowiu człowieka. TG jest dezaktywowana przez większość technik gotowania i nie nadaje żywności zapachu i posmaku. TG jest klasyfikowana przez FDA jako produkt GRAS (ogólnie uznany za bezpieczny), kiedy jest stosowana w prawidłowy sposób.

All right reserved Novazym Polska.