

Link do produktu: <http://www.novazym.sklep.pl/meatglair-transglutaminaza-tg-me-0-5-kg-for-professionals-p-4462.html>



MeatGlair Transglutaminaza Tg-ME, 0,5 kG for professionals

Dostępność	Dostępność - 3 dni
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	TG-ME2

Opis produktu

MeatGlair Transglutaminaza Tg-ME (for professional applications)

preparat transglutaminazy do poprawy struktury mięs i produktów mięsnych

Czym jest Preparat Transglutaminazy MeatGlair TG-ME?

Transglutaminaza MeatGlair TG-ME jest preparatem zawierającym enzym transglutaminazę optymalizowanym do poprawy tekstury mięs i produktów mięsnych.

Sposoby użycia MeatGlair TG-ME

Standardowe użycie wynosi od 0,8 do 1,0 % w masie mięsnej lub w roztworze.

Produkt zawiera wystarczającą ilość dla 110-150 kg mięsa.

Uwaga: Transglutaminaza wystawiona na działanie tlenu traci swoją aktywność. Aby uniknąć strat, zalecamy zakup niewielkich porcji preparatu, a dużych wyżyć tylko wtedy, gdy wykorzystana zostanie w krótkim czasie. Nieotwarte opakowania mają trwałość około 18 miesięcy.

Czym jest Transglutaminaza lub "Mięsny Klej - Meat Glue"?

Transglutaminaza ("Mięsny Klej - Meat Glue", jest naturalnym enzymem, który ma zdolność do złączenia (sieciowania) białek. Surowe mięso po poddaniu działaniu TG, zachowuje dłużej swój wygląd oraz wytrzymałość.

Podstawowe zastosowania transglutaminazy obejmują:

- Przygotowywanie jednakowych porcji, które gotują się równomiernie, dobrze wyglądają, przy zmniejszeniu ilości odpadów.
- Wiskania mieszanek mięsnych, takich jak kiebasy, bez osłonek.

- Wykonywanie kombinacji mi?snych takich jak boczek i przegrzebki.
- Wytwarzanie specjalnych da?, takich jak mi?sne kluski, mi?sno warzywne pasty itp.

Dodatkowo, w?ród innych zastosowa?, za pomoc? TG mo?na zag??ci? ?ó?tka jaj, wzmocni? mieszanki ciast, dokona? zag?szczenia systemów mlecznych i zwi?kszenia wydajno?ci produkcji tofu.

Jak dzia?a Transglutaminaza?

Transglutaminaza jest enzymem naturalnie wyst?puj?cym u ro?lin, zwierz?t i bakterii.

Enzymy s? bia?kami, które dzia?aj? jako katalizatory reakcji chemicznych; przyspieszaj? te reakcje, a w niektórych przypadkach powoduj?, ?e reakcje te wyst?puj? (które w przypadku braku ich obecno?ci by nie zasz?y).

Transglutaminaza wi???e ze sob? cz?steczki bia?ka za pomoc? bardzo wytrzyma?ych wi?za? kowalencyjnych poprzez ??czenie aminokwasów glutaminy i lizyny.

Czy Transglutaminaza jest bezpieczna?

Transglutaminaza jest bezpiecznym enzymem, nie szkodzi zdrowiu cz?owieka. TG jest dezaktywowana przez wi?kszo?? technik gotowania i nie nadaje ?ywno?ci zapachu i posmaku. TG jest klasyfikowana przez FDA jako produkt GRAS (ogólnie uznany za bezpieczny), kiedy jest stosowana w prawid?owy sposób.

All right reserved Novazym Polska.