

Link do produktu: <http://www.novazym.sklep.pl/transglutaminaza-meat-glair-901-1kg-for-professionals-p-871.html>



## Transglutaminaza Meat Glair 901, 1kG for professionals

| Dostępność       | Na zamówienie |
|------------------|---------------|
| Czas wysyłki     | <b>14 dni</b> |
| Numer katalogowy | <b>TG-901</b> |

### Opis produktu

## MeatGlair Transglutaminaza Tg-901

(for professional applications)

preparat transglutaminazy przeznaczony do **rekonstrukcji mięs**

### Czym jest Preparat Transglutaminazy MeatGlair TG-901?

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

**Transglutaminaza MeatGlair TG-901** jest preparatem zawieraj?cym wysokoaktywny enzym transglutaminaz? przeznaczonym do rekonstrukcji mięsa. Enzym idealnie nadaje si? nawet do przygotowywania mięs trudnych do dalszej obróbki równie? gotowanych. Idealnie nadaje si? do ??czenia różnorodnych mięs.

### Sposoby u?ycia MeatGlair TG-901

**Masa mięsna mo?e by? posypana preparatem ?na sucho?.** Mo?e by? wymieszana z 4 obj?to?ciami wody przybieraj?c postać rzadkiej zaprawy. Mo?na równie? dodawa? bezpo?rednio do zmielonej mieszaniny mięsnej. Jest bezpieczny i ?atwy w u?yciu.

Standardowe u?ycie wynosi od 0,8 do 1,0 % w masie mięsnej lub w roztworze.

**Pakiet Profesjonalny** zawiera wystarczaj?c? ilo?? dla 220-300 kg.

*Uwaga: Transglutaminaza wystawiona na dzia?anie tlenu traci swoj? aktywno??. Aby unikn?? strat, zalecamy zakup niewielkich porcji preparatu, a du?ych wy??cznie tylko wtedy, gdy wykorzystana zostanie w krótkim czasie. Nieotwarte opakowania maj? trwa?? oko?o 18 miesi?cy.*

### Czym jest Transglutaminaza lub ?Mięсны Klej ? Meat Glue??

Transglutaminaza (TG-901 zwana inaczej ?Mięsnym Klejem ? Meat Glue?, jest naturalnym enzymem, który ma zdolno?? do ??czenia (sieciowania) białek.

Gdy surowe mięso po poddaniu działaniu TG, zachowuje dużej swój wygląd oraz wytrzymałość.

Podstawowe zastosowania transglutaminazy obejmują:

- Przygotowywanie jednakowych porcji, które gotuje się równomiernie, dobrze wyglądają, przy zmniejszeniu ilości odpadów.
- Mieszanie mieszanek mięsnych, takich jak kiełbasy, bez osonek.
- Wykonywanie kombinacji mięsnych takich jak boczek i przegrzebki.
- Wytwarzanie specjalnych dań, takich jak mięsne kluski, mięsne 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 białkami, 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.

Enzym występuje powszechnie w przyrodzie, bierze udział w wielu reakcjach fizjologicznych, zwierząt i człowieka w tym np. krzepnięciu krwi. Stanowi również bardzo ważne narzędzie w przetwórstwie żywności. Mieszanki formowane przez transglutaminazę wykazują wysoką odporność na degradację proteolityczną. Te zdolności wykorzystywane są do poprawy właściwości funkcjonalnych produktów mięsnych. Sieciowanie białek znajduje zastosowanie w technologii żywności głównie przy ulepszaniu właściwości białek w produktach żywnościowych, tj. emulsyfikacja, zestalenie, lepkość jak i termo-stabilność.

Transglutaminaza jest używana również jako czynnik wiążący w procesach przetwarzania wysokobiałkowych produktów spożywczych (np. szynka, surimi) w celu ulepszania ich tekstury (spistości, twardości i kruchości), stąd bywa nazywana klejem do mięsa - (meat glue).

**Aktywność powyżej > 150u/g**