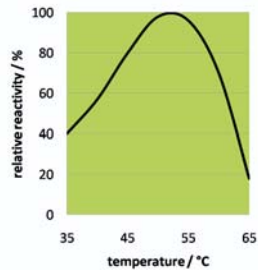


Aktivität (Einheiten/g) ist ein analytisches Ergebnis, erzielt durch die chemische Reaktion der Hydroxamat-Methode.

Reaktivität ist die Leistung von TG im Nahrungssystem und wird hauptsächlich durch die Messung von Texturunterschieden analysiert. Die **Reaktivität** in Nahrungssystemen ist wichtig, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen.

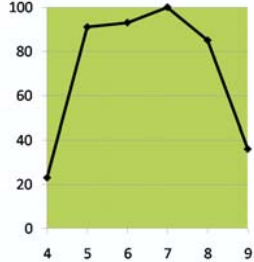
Optimale Bedingungen für Transglutaminase

TG Aktivität / Temperatur



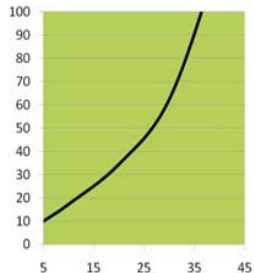
Schnelle TG Reaktion bei Temperaturen zwischen 45 und 60 °C. Bei Temperaturen über 60 °C denaturiert das Enzym (Protein) und reduziert das Reaktionsvermögen. Hohe Temperaturen zerstören bereits entstandene Proteinnetze nicht. Der Prozess ist unabänderlich.

TG Aktivität / pH



TG kann verwendet werden für eine breite Palette von Nahrungssystemen mit einem pH-Wert zwischen 5 und 9.

Auswirkung Zeit / Temperatur



Diese Darstellung zeigt die Reaktionsgeschwindigkeit von TG bei unterschiedlichen Temperaturen.

Wir freuen uns, wenn Sie Kontakt mit uns aufnehmen und wir Sie mit unserem technologischen Know-How beraten dürfen.

Unsere Fachberater unterstützen Sie gerne vor Ort, gezielt abgestimmt auf Ihre individuellen Produktwünsche.

AWW GmbH
Ihr Partner für die Lebensmittelindustrie

FAX-ANFRAGE

Firma:

Name:

Adresse:

Bitte schicken Sie mir nähere Informationen

Bitte rufen Sie mich an:

Bitte vereinbaren Sie einen Fachberatertermin

Fax +49 (0)611 20 50 8 76

AWW GmbH
Bahnstrasse 14
D-65205 Wiesbaden

Tel +49 (0)611 20 50 8 70
Fax +49 (0)611 20 50 8 76

info@aww-gmbh.de
www.aww-gmbh.de

Stand: 10/2011

TRANSGLUTAMINASE

Geschmack mit Biss

Fleisch
Wurst
Fisch
Joghurt

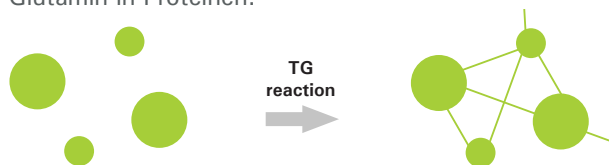
WAS IST TRANSGLUTAMINASE?

Enzyme sind natürlich auftretende Proteine, die den biochemischen Lebensprozess ermöglichen. Enzyme sind in allen Nahrungsmittelrohstoffen enthalten.

Gereinigt und verwendet bei der Nahrungsmittelzubereitung, bieten einige dieser Enzyme deutliche Vorzüge wie z.B. die Verbesserung von Geschmack, Textur und Verdaulichkeit.

Transglutaminase (TG) ist ein Enzym, das sich auswirkt auf das in Nahrungssystemen enthaltene Eiweiß. Durch kontrollierte Proteinreaktionen führt dies zu einer einheitlichen Beschaffenheit von Nahrungssystemen.

Transglutaminase (TG) katalysiert kovalente Bindungen zwischen den Aminosäurerestbeständen Lysin und Glutamin in Proteinen.



TG verändert die Textureigenschaften von Nahrungssystemen, wie z.B. Festigkeit und Elastizität.

Clean Label auf dem Endprodukt; das Enzym wird hitzeinaktiviert

Enzymeigenschaften von Transglutaminase

Optimale Reaktionstemperatur	55°C
Optimaler pH-Wert	6 - 7
pH-Stabilitätsbereich	5 - 9

STABILO - SERIE

STABILO 200 B für Brühwurst, Schinken
Art.-Nr. 147755 *Maltodextrin (MD), Transglutaminase*

STABILO BOND Binden von Fleisch
Art.-Nr. 147750 *Natriumkaseinat, MD, Transglutaminase*

STABILO 700 B für Brüh-/Kochwurst und Schinken, Additiv- u. Gewürzmischungen
Art.-Nr. 147775 *MD, Transglutaminase, Pflanzenöl*

STABILO 1000 B für Brüh-/Kochwurst und Schinken, Additiv- u. Gewürzmischungen
Art.-Nr. 147779 *MD, Transglutaminase, Pflanzenöl*

STABILO 1300 B für Brüh-/Kochwurst und Schinken, Additiv- u. Gewürzmischungen
Art.-Nr. 147780 *MD, Transglutaminase, Pflanzenöl*

STABILO 250 F Texturverbesserung von Fisch
Art.-Nr. 147758 *Natriumkaseinat, MD, Transglutaminase*



VORTEILE

Beim Einsatz von STABILO in...

Gekochter Wurst

- Senkung der Produktionskosten
- Prozess- und Materialstandardisierung
- weniger Scheibenverschnitt
- Verringerung des Proteingehaltes ist möglich
- Texturverbesserung von Dosenwurst
- größere Wärmebeständigkeit
- Ersatz von Natriumkaseinat
- Faltenreduzierung natürlicher und künstlicher Häute
- **keine Deklaration** der hitzedenaturierten Enzyme

Rohwurst

- höhere Festigkeit, bessere Scheiben-Schnittfähigkeit
- kürzere Reifezeit
- die pH-Entwicklung wird nicht verändert
- funktioniert mit allen Starterkulturen
- kein Einfluss auf Wasseraktivität, Trockenverlust

Fleisch (Bindung)

- Gewinnoptimierung: Zuschnittverluste verwendbar
- Texturverbesserung durch gesteigerte Bissfestigkeit, Saftigkeit
- standardisierte Endprodukte bieten einfachere und schnellere Preiskalkulation (gewichtsgenaue Produktion)
- sensorische Fleischqualität wird nicht beeinträchtigt

Fisch

- höhere Festigkeit, bessere Scheiben-Schnittfähigkeit
- kürzere Verarbeitungszeit
- funktioniert mit allen Starterkulturen
- kein Einfluss auf Wasseraktivität und Trockenverlust

Joghurt

- erhöhte Gelfestigkeit in Mager- und Vollmilchjoghurt
- Verringerung des Proteingehaltes von 0.5 % möglich
- verminderte Synärese (Molkenlässigkeit)
- Ansäuerung wird nicht negativ beeinflusst durch gleichzeitige Einarbeitung von TG und Starterkultur
- Reduzierung von Trockenmasse
- Verbesserung der Qualität von Joghurtprodukten
- beträchtliche Kostensenkung