

ENZIMAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

se consideran como aditivos en la industria de los alimentos que pueden modificar la apariencia, textura, valor nutricional, generar aromas y sabores, además de disminuir el tiempo de proceso.

ENZIMAS AROMATICAS

LAS ENZIMAS DE ASPERGILLUS NIGER BI SON CAPACES DE AUMENTAR EL OLOR Y FRAGANCIA DE PLANTAS, EXTRACTOS DE PLANTAS O PRODUCTOS DE FERMENTACION. LAS ENZIMAS INCLUYEN UNA ANTOCIANASA, UNA TANASA Y/O UNA ENDO - BETA - GLUCOSILASA.



COSTES

Al usar Pectinase, se consigue ablandar varias partes vegetales, como tallos y pieles, que se desechan normalmente; pelar frutas y verduras muy fácilmente, licuar, clarificar sus zumos y otras aplicaciones. De este modo, los beneficios son reducción de tiempos y de costes de producción, aumento de los rendimientos y de la gestión de residuos, y mejora de las propiedades de los productos.



GENERALMENTE:

En la industria alimentaria, las enzimas (tanto libres como inmovilizadas) se utilizan para recuperar subproductos, facilitar la fabricación, mejorar el aroma, y/o estabilizar la calidad de los alimentos.

PREPARACION ENZIMATICA

Las preparaciones enzimáticas son formulaciones compuestas por una o más enzimas alimentarias en la cual se integran las sustancias como los aditivos alimentarios u otros ingredientes con objeto de facilitar su almacenamiento, venta, normalización, dilución o disolución.

