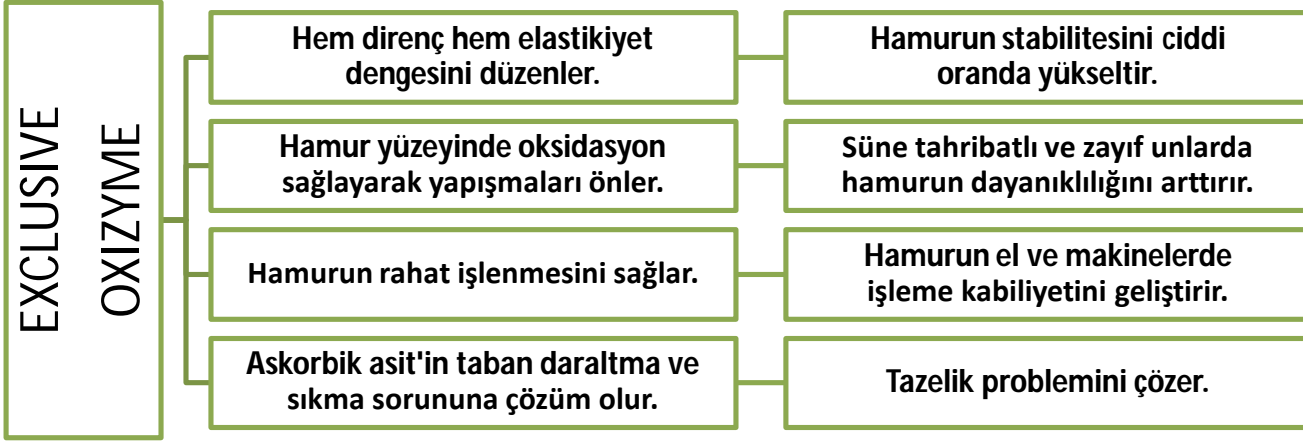


EXCLUSIVE OXIZYME (GLUKOZ OKSİDAZ ENZİMİ)

İçerik

EXCLUSIVE OXIZYME, Novozymes & Dsm & AB Enzymes enzimlerinin en etkin ve ideal oranlarda bir araya geldiği lipaz karışımıdır.

Etki Mekanizması



Glukoz oksidaz enzimi, unda temel olarak zayıf hamurları güçlendirmek, gluten yapısını sağlamlaştırmak ve hamurun makinelerde işlenirken yapışmasını önlemek amacıyla bir "oksitleyici (ajan)" olarak kullanılır.

Glukoz oksidaz enziminin undaki çalışma mekanizması, işlevleri ve faydaları şunlardır:

1. Kimyasal Çalışma Mekanizması

Glukoz oksidaz, ortamdaki oksijeni kullanarak unun içindeki serbest glukozu (şekeri) parçalar. Bu reaksiyon sonucunda ortaya hidrojen peroksit çıkar. Açığa çıkan bu hidrojen peroksit, hamurdaki gluten proteinleri arasında disülfid bağları (çapraz bağlar) oluşturarak unun protein iskeletini adeta kaynak yapar gibi birbirine bağlar.

2. Hamur Direncini (Stabilitesini) Artırır

Zayıf Unları Toplar: Protein oranı düşük, yumuşak veya cıvımaya meyilli zayıf unların direncini yükseltir.

Süne Tahribatını Giderir: Süne zararlısının salgıları nedeniyle glütteni parçalanmış, sıvılaştıran unlarda hamurun çökmesini engeller ve hamura mukavemet kazandırır.

3. Hamur Yüzeyini Kurutur ve Yapışkanlığı Önler

Endüstriyel üretim hatlarında hamurun makinelere, kesme ve şekil verme bıçaklarına yapışması büyük bir sorundur.

Glukoz oksidaz, hamurun dış yüzeyinde kuru, ipeksi ve pürüzsüz bir tabaka oluşturur. Bu sayede hamur el ile veya yüksek hızlı otomasyon makineleriyle çok rahat işlenir.

4. Askorbik Asit (C Vitamini) ile Sinerji Oluşturur

Un fırıncılık sektöründe genellikle askorbik asit ile güçlendirilir. Ancak aşırı askorbik asit hamurda taban daraltma, aşırı sıkma ve büzüşme yapabilir.

Glukoz oksidaz, askorbik asidin bu yan etkilerini baskılayarak daha dengeli ve kontrollü bir fırın toleransı sağlar.

5. Gaz Tutma Kapasitesini ve Hacmi İyileştirir

Güçlenen ve sıkılaştıran protein ağ yapısı, mayanın ürettiği gazı içeride mükemmel şekilde hapsederek ekmeğin fırında çökmesini önler.

Son üründe simetrik, şekil bozukluğu olmayan düzgün görümlü ve hacimli ekmekler elde edilir.

Dozaj

Genelde **50 kg una 0,1 – 1,0 g** kullanımı tavsiye edilir.

Ambalaj

PE torbada, karton koli içinde 4 eşit parçada toplam **20 kg net**

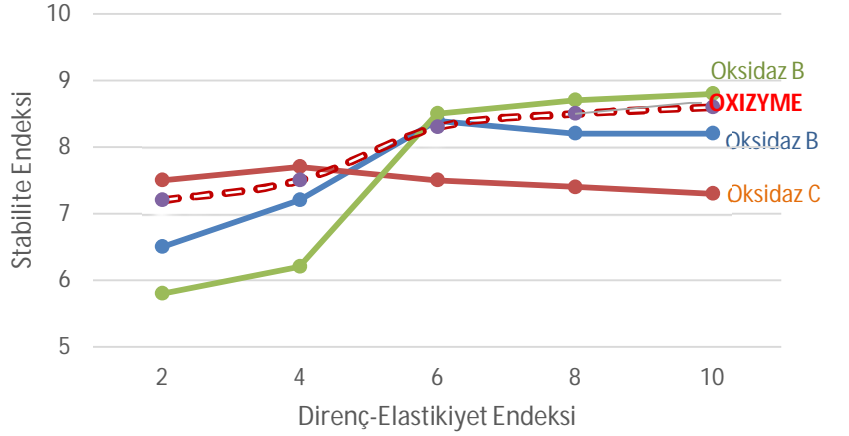
Neden Exclusive Oxizyme

Her bir Glukoz oksidaz enzim çeşidi, her enzim gibi farklı orjin kaynağı ile üretilip farklı sıcaklık-ph aralıklarında çalışırlar. Bu yüzden temelde aynı işi yapsalarda hamurun yapısında farklı özellikler gösterirler.

Burada üretilen unun kalitesine göre hangi tip lipaz enzimin kullanılması gerektiği sorusu ortaya çıkar.

İşte **EXCLUSIVE OXIZYME**, bu üç kaliteli (Novozymes & Dsm & AB Enzymes) enzim gruplarının bir araya gelerek en ideal ve etkin oranda bir glukoz oksidaz enziminden yararlanmanızı sağlamaktadır.

Glukoz Oksidaz Enzimi
Stabilite & Direnç-ElastikiyetEndeksi



WhatsApp

Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04