

# SAPROVIA™

## SAPROVIA™ T, SAPROVIA™ Y, SAPROVIA™ FORTE

Preparat dla przemysłu mleczarskiego zawierający transglutaminazę, enzym katalizujący reakcję powstawania wiązań G-L i sieciowanie białek mleka (protein cross-linking). Ta unikalna właściwość pozwala na modyfikację funkcjonalnych właściwości białek, a przez to na znaczną poprawę tekstury produktów mleczarskich, zwięźłość i stabilność skrzepu żelów, ograniczenie synerезy.

Stosowanie preparatu **SAPROVIA™ T** w produkcji serów zwiększa możliwości wykorzystania cieplnie zdenaturowanych białek serwatkowych poprzez włączenie ich w sieć skrzepu, co daje wyraźny wzrost wydatku produkcji, a jednocześnie poprawę cech sensorycznych wyrobów. Zwiększa się kremistość, zwięźłość bloków twarogu oraz opóźnia separację serum.

Wyroby o obniżonej zawartości tłuszczu, dzięki przemianom katalizowanym przez transglutaminazę uzyskują cechy sensoryczne wyrobów pełnotłustych, co umożliwia produkcję nowych produktów prozdrowotnych.

Transglutaminaza jest enzymem, naturalnie występującym w wielu tkankach oraz płynach ustrojowych wszystkich ssaków, w komórkach roślin, ryb i mikroorganizmów. Transglutaminaza jest enzymem mikrobiologicznym syntetyzowanym przez bakteria *Streptovorticillium mobaraense*. W przemyśle spożywczym stosowana jest od lat osiemdziesiątych ubiegłego wieku i od tego czasu znajduje coraz większe zastosowanie w produkcji wyrobów zawierających białka.

**SAPROVIA™ Y** jest stosowana jako substancja pomocnicza w produkcji fermentowanych wyrobów mleczarskich, w celu poprawy tekstury, zwiększenia mechanicznej odporności, elastyczności i zwięźłości skrzepu oraz ograniczenia podatności na synerезę.

Zgodnie z wymogami unijnego prawa w zakresie znakowania żywności (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169 z 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności) nie ma obowiązku wymieniania w wykazie składników zastosowanego enzymu **SAPROVIA™**, gdyż jest to substancja pomocnicza w przetwórstwie wyrobów mleczarskich.



**Biuro Zarządu:**  
90-441 Łódź, Al. Kościuszki 103/105,  
tel.: (+48) 42 630 08 30, fax: (+48) 42 630 08 50  
[www.saprovia.com](http://www.saprovia.com)



**Biuro Handlowe:**  
90-416 Łódź, ul. 6 Sierpnia 16,  
tel.: (+48) 42 633 00 11, fax: (+48) 42 633 16 04  
e-mail: [pmt@saprovia.com](mailto:pmt@saprovia.com)

# Po zastosowaniu preparatu enzymatycznego Saprovia™ osiąga się efekty:

## Sery twarde i miękkie:

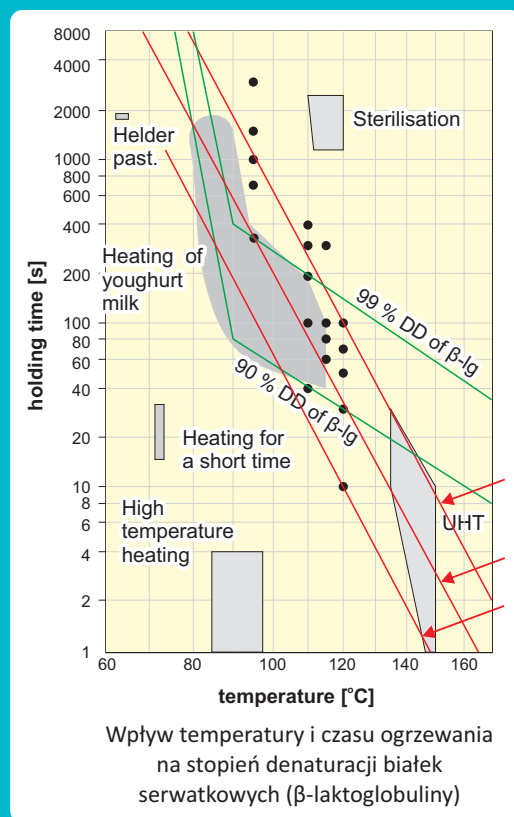
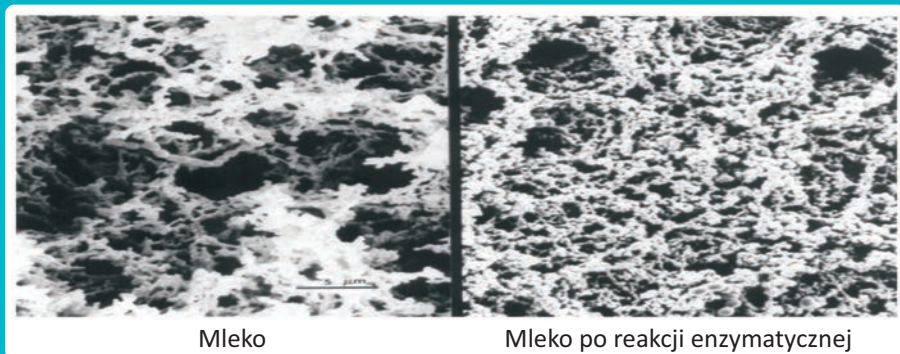
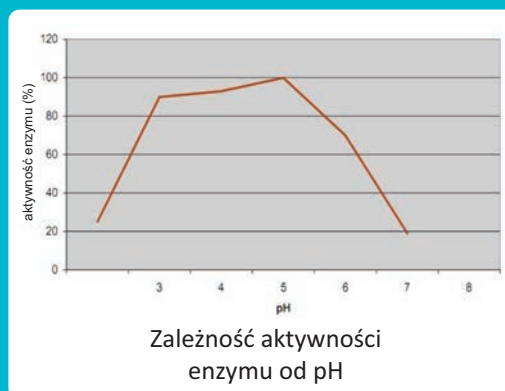
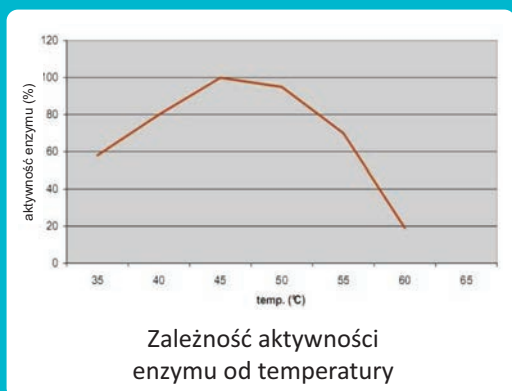
- znaczne zwiększenie wydatku,
- zwiększenie spoistości bloku,
- poprawę krajalności.

## Twarogi i twarogowe produkty:

- znaczne zwiększenie wydatku,
- redukcję separacji serum,
- poprawę cech sensorycznych,
- zmniejszenie alergenicności białek mleka,
- podwyższenie wartości żywieniowych i prozdrowotnych.

## Mleczne napoje fermentowane, śmietana:

- zwiększenie stabilności żelu,
- ograniczenie synestezyjną,
- zwiększenie kremistości,
- gładką i lśniącą powierzchnię,
- poprawę cech organoleptycznych i reologicznych,
- możliwość ograniczenia dodatków stabilizujących,
- obniżenie alergenicności białek mleka.



Technologie wytwarzania serów twarogowych, jogurtów i kefirów oparte na zastosowaniu enzymu transglutaminaza objęte są ochroną patentową według zgłoszeń w Urzędzie Patentowym RP (numery zgłoszeń P.393115, P.393113, P.393114) oraz w przypadku serów twarogowych rozszerzone na wszystkie kraje Unii Europejskiej, Rosję, Ukrainę, Białoruś i Turcję.

**Biuro Zarządu:**  
90-441 Łódź, Al. Kościuszki 103/105,  
tel.: (+48) 42 630 08 30, fax: (+48) 42 630 08 50  
[www.saprovia.com](http://www.saprovia.com)



**Biuro Handlowe:**  
90-416 Łódź, ul. 6 Sierpnia 16,  
tel.: (+48) 42 633 00 11, fax: (+48) 42 633 16 04  
e-mail: [pmt@saprovia.com](mailto:pmt@saprovia.com)