



新开源制药
NKY PHARMA

NKY PHARMA

NKY полимери за хранително-вкусовата промишленост



www.china-pvp.com

Head office
1888 Wenhua Road
Boai, Jiaozuo
Henan, China 454450
Tel.: +86-391-8696320
Fax: +88-391-8692950
E-mail: sales@china-pvpp.com

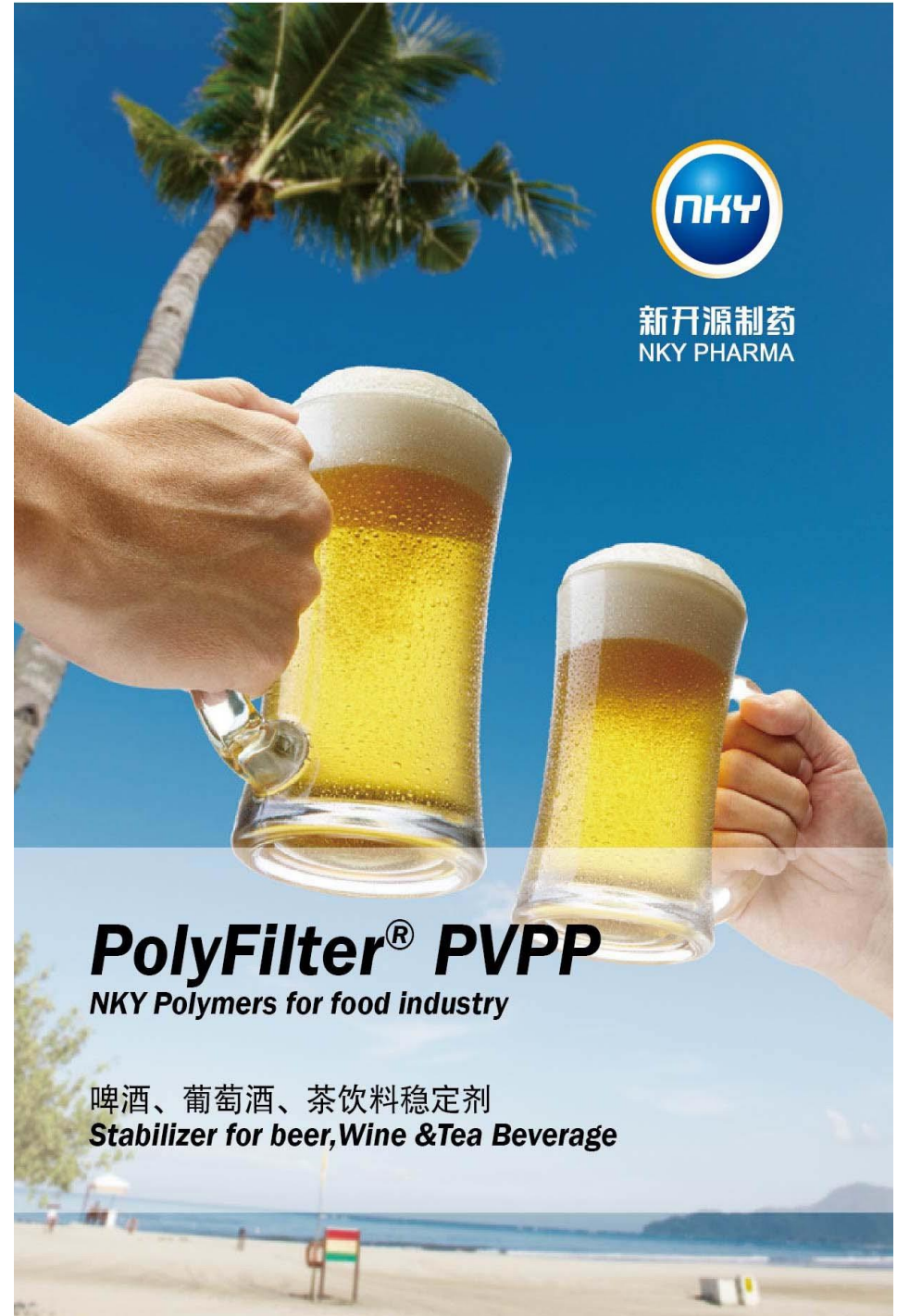
International Business
Suites 1808-1809b Guothua Building
857 Dagu-Nan-Road
Hexi District
Tianjin, China 300200
Tel: +86-22-58316066
Fax: +86-22-58316068
E-mail: sales@china-pvpp.com

Beer Sale Business
Suites 11-12, 3 Floor international
business building, 8 Jinyuan street
Fenjiang south road
Fushan city, Guangdong, China 528000
Tel: +86-757-88352066
E-mail: liu.ll@china-pvpp.com

Technical Service
2-c-7, 13 Ziyuan Road
Huayuan High tech Industrial park
Nankai District
Tianjin, China 300384
Tel: +86-22-58627689
Fax: +86-22-58627690
E-mail: zheng.xp@china-pvpp.cn
tech@china-pvpp.com



新开源制药
NKY PHARMA



PolyFilter® PVPP
NKY Polymers for food industry

啤酒、葡萄酒、茶饮料稳定剂
Stabilizer for beer, Wine & Tea Beverage

ПРЕДСТАВЯНЕ НА КОМПАНИЯТА

Voai NKY Pharmaceuticals Ltd (NKY, борсов код: 300109) е първата местна компания, която разработва и произвежда продукти от серията поливинилпиролон (PVP) в Китай. С над 26-годишен опит в производството на PVP, съчетан с отдаден ангажимент за подобряване на качеството и управление, NKY се превърна в най-големия китайски производител на PVP и третия по големина в световен мащаб.



През април 2013 г. новият завод на NKY със 138 800 м² земя и 50 000 м² обща площ на сградите завърши строителството и получи интегриран производствен процес за две функционални полимерни семейства PVP и PVM/MA. Новият завод включва допълнителен капацитет от: 12 000 тона/годи на GBL; 6 000 тона/година 2-пиролон; 6 000 тона/година NVP; 2 500 тона/година PVM/MA кополимер; 2 000 тона/година MVE и 10 000 тона/година PVP.

Предлаганите от нас продукти ще включват: GBL, 2-P, NVP мономер, PVP К серия, Copovidone, VP/VA кополимерна серия, PVPP, PVP-I комплекс, междинен винилов етер и PVM/MA кополимери. NKY е единствената национална компания, която може да произвежда PVP К-12 (прах и течност) и PVP К-60, К-90 и К-120 на прах.

Всички фармацевтични, козметични, хранителни продукти и продукти за устна хигиена се произвеждат в съответствие с разпоредбите на cGMP в новите съоръжения, което представлява модел за управление на безопасността на производството на помощни вещества/хранителни добавки в Китай.

Със създаването на Центъра за научноизследователска и развойна дейност в Voai и Центъра за технически изследвания в Tianjin, NKY се ангажира с научноизследователска и развойна дейност и разработване на нови продукти и технологии, за да предложи нови решения и стойност на своите клиенти. Непрекъснато се стремим да се превърнем в най-надеждния партньор на нашите клиенти, като предоставяме материали, които отговарят на техните изисквания за качество и подобряват характеристиките на крайните им продукти.

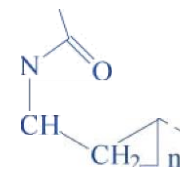
Компанията продължава да разработва нови технологии и възможности, за да обслужва по-добре своя пазар, за което свидетелстват многото патенти и отличия на компанията. Неотдавна NKY получи отличието за високотехнологична компания по Националния план Факел, което я квалифицира като високотехнологично предприятие на държавно ниво. На провинциално ниво нашият център за техническа научноизследователска и развойна дейност е класифициран като център за иновации в Jiaozuo, а компанията ни - като предприятие, отговорно към околната среда.

Ние предоставяме висококачествени лекарствени помощни вещества на нашите клиенти в повече от 60 страни по света.

NKY* е регистрирана търговска марка на Voai NKY Pharmaceuticals Ltd (NKY). KoVidone, PolyKoVidone, PolyFilter, PolyViscol, WhiVidone, OraRez са имена на търговски марки на NKY.

Какво е PolyFilter®

PolyFilter® е търговската марка на PVPP, която се произвежда от Boai NKY Pharmaceuticals Ltd. и действа като стабилизатор на вино, пиво и други напитки. Това е мрежест хомополимер на 1-vinylpyrrolidine-2 и е добре познат като поливинилпиридон и PVPP. Той е без мирис или с характерен мирис, неразтворим във вода, основи, киселини и всички други обичайни разтворители, хигроскопичен, бързо набъбва във вода, но без да образува гел.



Приложение: **PolyFilter®** се използва като стабилизатор в пиво, вино, чай, сокове и други напитки.

Химическо наименование: Cross-linked homopolymer of polyvinylpyrrolidone, PVPP
INCI/CTFA: неразтворим PVPP
CAS № 25249-54, 9003-39-8
Външен вид: бял или кремавобял гранулиран свободно течащ прах

Спецификация

Продукт

PolyFilter® за еднократна употреба

Регенериращ PolyFilter®

10

V

VT

F

R

Външен вид: Бял до почти бял, хигроскопичен, свободно течащ прах

Идентификация (метод FCCV) Не се появява син цвят

Водоразтворими вещества % макс. 0.5

Киселинно/етанолно разтворими вещества % макс. 1.0

pH(1водна суспензия) 5.0-8.0

Влажност % макс. 5.0

Остатък при запалване % макс. 0.4

Анализ на азота 11.0-12.8

Винилпиридон ppm макс. 10

Олово ppm max 2

Арсен ppm max 2

Тежки метали 10

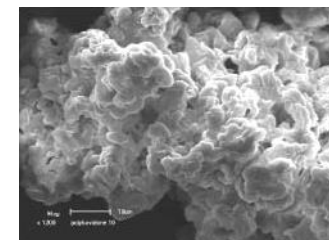
Пероксиди (изразени като H2O2) ppm max 400

Адсорпционен капацитет % мин. 45 45 40 40 40

Размер на частиците > 80% 5-50 5-50 50-200 100-300 80-180

Типичен среден размер µm 25 30 140 180 90

Обем на набъбване рт ml/g макс. 6



PVPP стабилизатор за пиво

Въведение

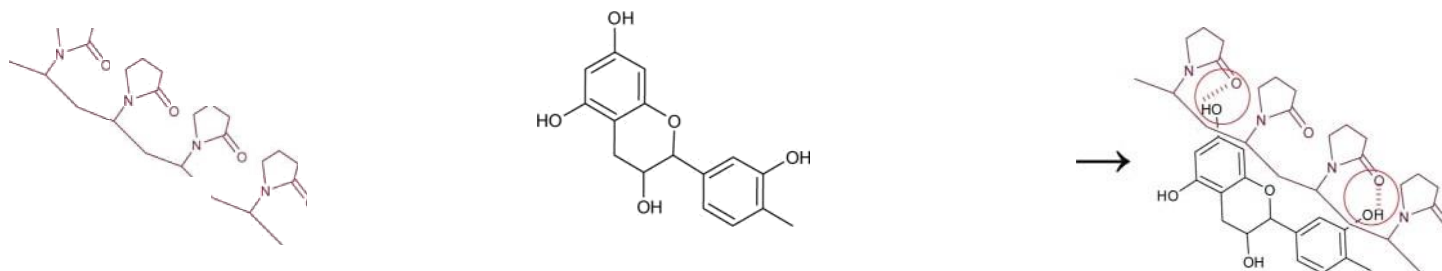
Дори и пивото да е филтрирано, при съхраняването и по-късно, ще се образуват мътност и седиментация, след което срокът на годност няма да е дълъг. Този феномен се дължи главно на полифенолите в бирата, които имат особено висок потенциал за образуване на мътност, което води до помътняване и. **PolyFilter®** може да предотврати преждевременното помътняване чрез премахването на полифенолите, което води до бистър външен вид и предимства във вкуса, а също така удължава и срока на годност.

Механизъм на формирането на мътността

Свежата бира съдържа прости флаваноидни полифеноли и протеини, които лесно образуват слаби водородни връзки и по този начин образуват някои съединения, които са невидими поради ниското си молекулно тегло. От 3 до 6 седмици по-късно флаваноидите се окисляват и полимеризират, като на всеки 3-4 връзки се образува едно ново единично вещество - "таноиди". Таноидите могат да образуват видими с невъоръжено око колоидни частици. Ефектът на водородните връзки, които свързват полифенолите заедно, е слаб, при повишаване на температурата те се разкъсват, след което мътността изчезва. Наричаме това "студен мътнеж".

След по-дълъг период на съхранение между флаваноидите и протеините се образуват йонни и ковалентни връзки. Те са по-силни и не могат да бъдат разкъсани при повишаването на температурата, така че в пивото ще се развие постоянен мътнеж.

Начин на действие



Предимства на PolyFilter®

- Висока ефективност при относително ниски дозировки и кратко време за контакт
- Без остатъци
- Постигане на максимума за срока на годност на пивото и постоянно качество.
- Колоидна стабилност на пивото дори при екстремни климатични условия
- Не оказва влияние върху пяната, аромата или други качествени параметри на пивото
- Лесен за използване
- Екологично чист

Сигурен при използване

PolyFilter® не се разтваря във вода, така че може да се отстрани напълно при филтрирането.

PVPP, използван като избистрящ агент за пиво, е приложен в областта на храните през 1973 г. и е регистриран в Германия. Свързаните с него закони и разпоредби могат да бъдат намерени в текущото издание на Food chemistry index, директивите на ЕС, Japan Register и Food and Drug union regulation index. Тези системи могат да бъдат прилагани и за надзор на прилагането на PVPP в други индустрии за производство на напитки.



PVPP за еднократна употреба

Приготвяйки 5-15% разтвор на **PolyFilter®** с деаерирана вода, продължете да разбърквате повече от 60 минути, за да може частиците да контактуват с бирата достатъчно. **PolyFilter** се добавя равномерно се добавя равномерно, придружен от процеса на непрекъснато наслявяване не на кизелгур.

Време за адсорбция и дозировка

Няколко минути на адсорбция могат да дадат очевиден ефект, но за да се постигне пълен ефект на **PolyFilter**, се препоръчва времето за адсорбция да трае поне 10 minutes. Удължаване на времето за адсорбция не влияе на пивото. Дозировката на **PolyFilter** се контролира в диапазона от **10-45g/hl**.

Регенериращо PVPP

Приготвяне на 10% суспензия на **PolyFilter** с деаерирана вода в съд за дозиране при продължително разбъркване. След като бирата се филтрира през кизелгур, суспензията **PolyFilter** се добавя равномерно към филтрираната бира чрез измерване.

Предварително наслявяване (300-500g/cm*) осигурява добър адсорбционен ефект в началния етап.

Препоръчва се монтирането на трап преди и след отделна филтрираща система, за да се предотврати замърсяването с фини частици.

Време за адсорбция и дозировка

Най-малко от три до десет минути време за адсорбция, за да се получи очевиден ефект. Дозировка в диапазона от **20 до 50 g/hl**.

Регенерация

Функция за регенерация - в алкално състояние водородната връзка може да се разтвори, полифенолите се разтварят чисто и **PolyFilter** се регенерира.

Загуби/фира

При всеки процес на регенериране загубите са от 0,5 до 1%. Предполага се, че концентрацията на **Polyfilter** трябва да се проверява на редовни интервали и да се регулира правилно.

PVPP за стабилизиране на вина

За да се прецени качеството на виното, погледът е много важен, защото окото участва в преживяването на виното. Цветът и прозрачността на виното често се сравняват с рубини или злато. Удоволствието, особено при белите вина, се намалява от кафявото или розовото оцветяване. Горчивите вкусове и обезцветяването се причиняват отчасти от така наречените полифеноли.



Промяната на цвета и горчивият вкус се причиняват по следните начини

Следните реакции на полифенолите водят до промяна на цвета на бялото вино:

Флаванонидите и другите полифеноли се превръщат чрез окисление в неприятни аромати.

Покафеняването и промените в цвета (розовеенето) се причиняват от окисление на leuco-/pro- antocyanidin.

Реакцията на танините с албумин или желязо води до помътняване.

Как да решим проблема? Необходимо е пречистване на полифенолите.

Стабилизаторите за вино *PolyFilter*[®] са базирани на технологията на поливинилполипиролон (PVPP). Това осигурява ефективно и високоселективно намаляване на полифенолите, причиняващи окислително оцветяване, замъгляване или загуба на свежи ароматни и вкусови характеристики, и

Предотвратяване на реакциите на розовеене и покафеняване в белите и пенливите вина.

Подобряване на бистротата на виното в бутилката.

Подобряване на аромата и вкуса на червеното вино - запазване на повече от свежия плодов характер.

PolyFilter[®] формира много силни връзки с повечето проблемни полифеноли, които могат да причинят визуални и ароматни проблеми във виното. Той е неразтворим във вода, алкохол, киселини и други разтворители и се отстранява напълно от виното при филтрирането.

***PolyFilter*[®] е добър избор!**

Лесен за дисперсиране - може да се добавя директно като прах или като разтвор към мъстта.

Може да се използва във всички вина.

Помага за предотвратяване на окислителни дефекти на цвета, като розовеене и покафеняване на виното.

Подобрява аромата и вкусовия характер на виното чрез премахване на полифенолите.

Високо ефективен при относително ниска доза.

