

ENZYOLIVE CEL

DE GRADO ALIMENTARIO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación: EnzyOlive Cel. Se produce mediante fermentación sumergida de hongos GRAS. Seguido de la formulación. Este producto funciona eficientemente en un amplio rango de temperatura (40 °C - 80 °C) y pH (pH 4,5-6,0). Se utiliza ampliamente en destilería, extractos vegetales, alimentos, etc.

MECANISMO

La celulosa y la hemicelulosa son polímeros unidos con enlaces β -1,4-glicosídicos. El sistema de celulasa consta de tres componentes principales: endoglucanasa (endo-1,4- β -D- glucanasa o EG), celobiohidrolasas (exo-1,4- β -D- glucanasas, o CX, o CBH) y β -glucosidasas (1,4- β -D-glucosidasa; BG; BGL). Mientras que las hemicelulasas consisten en endo- β -1,4-xilanasa y β - xilosidasa la mayoría, pero también algo de α -D-glucuronidasa, α -L-arabinofuranosidasa, acetil xilanasa y feruloil esterasa, que asegura la degradación completa del xilano natural en materiales vegetales.

APLICACIONES

- * **Elaboración de cerveza y vino:** mejora la extracción producir, ayuda a reducir viscosidad de mosto y finalmente traer economía beneficios.
- * **Alimentos, extractos de plantas, etc.:** Mejora la textura y el valor nutricional de los alimentos, y facilita la extracción de plantas y el rendimiento de extracción de los alimentos objetivo. componentes.

PARÁMETROS DE REACCIÓN

CONDICIÓN	RANGO
Temperatura de la actividad	40°C-80°C
Temperatura óptima	65°C-75°C
pH de actividad	3.0-7.5
pH óptimo	4.5-6.0

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Líquido de color amarillo claro a marrón. El color puede Varía de un lote a otro. La intensidad del color no indica la actividad enzimática.

RECOMENDACIÓN DE APLICACIÓN

La dosis recomendada es de 0,1 a 3 kg/t. La dosis óptima debe optimizarse según cada aplicación, las especificaciones de la materia prima, las expectativas del producto y los parámetros de procesamiento. Es recomendable comenzar la prueba con el volumen adecuado.

ENZYOLIVE CEL

DE GRADO ALIMENTARIO

ESTÁNDAR DE PRODUCTO

El producto cumple con la norma GB1886.174.

N°	ELEMENTOS		ÍNDICE
1	Densidad aparente/(g/ml)		1.05-1.202
2	pH/(25°C)		3.5-5.53
3	Plomo/(mg/kg)		≤5.04
4	Arsénico/(mg/kg)		≤3.05
5	Recuento total de microorganismos viables/(UFC/g)		≤500006
6	Bacterias coliformes/(UFC/g)		≤307
7	Escherichia coli	(UFC/g)	<10
		(NMP/g)	≤3.08
8	Salmonela/(25g)		No detectada

PRECAUCIONES PARA UNA MANIPULACIÓN SEGURA

Las preparaciones enzimáticas son proteínas que pueden inducir sensibilización y causar síntomas de tipo alérgico en personas susceptibles. Cualquier contacto directo con humano cuerpo debería ser evitado. Si tiene irritación o reacción alérgica en la piel o los ojos, consulte a un médico.

ADVERTENCIAS

Mantener sellado después de cada uso para evitar la contaminación microbiana.

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Envase: bidón de 20 kg.

Almacenamiento: Mantener sellado en lugar seco y fresco y evitar la luz solar directa. Es aceptable una ligera sedimentación ya que no afectará el rendimiento del producto.

Vida útil: 24 meses.