

JUICEZYME AMILASA

Grado alimenticio.

DESCRIPCIÓN

La Enzima amilasa se elabora mediante fermentación sumergida de *Aspergillus niger* seguida de purificación y formulación. El producto se utiliza en el procesamiento de azúcar de almidón, fermentación alcohólica, destilación, elaboración de cerveza, fermentación para la producción de ácido orgánico y antibióticos.

MECANISMO

La amilasa rompe el enlace glucosídico α -1,4 del almidón desde el extremo no reductor para producir glucosa, y también puede hidrolizar lentamente el enlace glucosídico α -1,6. En las ramificaciones con enlace α -1,6, primero rompe los enlaces α -1,6 y luego los α -1,4. Por lo tanto, puede liberar sucesivamente la unidad de glucosa de la amilosa desde el extremo no reductor para producir glucosa.

PARÁMETROS DE REACCIÓN

CONDICIÓN	RANGO
Temperatura de la actividad	30°C-65°C
Temperatura óptima	50°C-60°C
pH de actividad	3,5-6,0
pH óptimo	4,0-5,0

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Líquido marrón. El color puede variar de un lote a otro. La intensidad del color no es indicativa de la actividad enzimática.

NORMA DEL PRODUCTO

El producto cumple con la norma GB1886.174.

N°	ELEMENTOS		ÍNDICE
1	Densidad aparente/(g/ml)		1,10-1,20
2	pH/(25°C)		3,0-5,0
3	Plomo/(mg/kg)		≤5,0
4	Arsénico/(mg/kg)		≤3,0
5	Recuento total de viables/(UFC/mL)		≤50000
6	Bacterias coliformes/(UFC/mL)		≤30
7	Escherichia coli	(UFC/mL)	<10
		(NMP/mL)	≤3,0
8	Salmonela/(25mL)		No detectada

JUICEZYME AMILASA

Grado alimenticio.

RECOMENDACIÓN DE APLICACIÓN

Industria del alcohol y etanol: La dosis recomendada es de 0,6-1,2L por tonelada de materias primas totales. Se agrega al inicio de la sacarificación después de ajustar el pH, luego se sacarifica a 60°C y un pH de 4,0-4,5 durante 30-60 minutos.

Elaboración de cerveza: La dosis recomendada es de 0,4-0,8L de preparación enzimática por tonelada de materias primas totales, agregada durante el empaste [mashing-in].

Industria de azúcar de almidón: La dosis recomendada es de 0,5-1,0L por tonelada de almidón seco en la sacarificación a 60-63°C y un pH de 4,3-4,5.

Otras industrias: la amilasa también puede utilizarse en el procesamiento de vino de arroz, vinagre, y en la industria de antibióticos y ácido cítrico, entre otras.

Recordatorio: La dosis debe optimizarse según cada aplicación, las especificaciones de la materia prima, la expectativa del producto y los parámetros de procesamiento. Es mejor comenzar el ensayo con el volumen conveniente.

PRECAUCIONES PARA UNA MANIPULACIÓN SEGURA

Los preparados enzimáticos son proteínas que pueden producir sensibilización y causar síntomas de tipo alérgico en individuos susceptibles. El contacto prolongado puede causar irritación leve en la piel, los ojos o la mucosa nasal. Se debe evitar cualquier contacto directo con el cuerpo humano. Si se presenta irritación o reacción alérgica en la piel o los ojos, consulte a un médico.

ADVERTENCIAS

Mantener sellado después de cada uso para evitar infecciones microbianas y la inactivación de las enzimas hasta su finalización.

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Envase: tambor de 25kg.

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

Vida útil: 12 meses en lugar seco y fresco.