

Alfa Amilasa 5,000 P

Descripción

Alfa Amilasa 5,000 P, es una alfa amilasa Fungal muy activa, obtenida de una cepa no modificada Genéticamente (no GMO) del *Aspergillus oryzae* para uso en panificación, cervecería, Industrias confiteras, además de otras aplicaciones en procesamiento de alimentos que involucren almidones o Cereales.

Es un producto en forma en polvo soluble en agua para facilitar su dosificación sobre el sustrato a tratar. Debe adicionarse sobre el sustrato húmedo.

Declaración de Ingredientes.

Enzima y Excipientes USP inertes con la enzima.

Beneficios.

1. Hidroliza efectivamente los Almidones.
2. Convierte los almidones, produciendo pequeñas unidades más pequeñas, que son fácilmente solubles.
3. Convierte el almidón, la amilosa y la amilopectina en dextrinas solubles y pequeñas cantidades de glucosa y maltosa.
4. Se recomienda también para la remoción de manchas superficiales de chocolate, alimentos infantiles, pasta y en general de alimentos que contengan almidones.

Niveles de Uso

Para una evaluación inicial use un nivel de 0,05 al 0,1 % sobre el peso de material a tratar.

Use de 4 a 8 gramos de la enzima por 50 kilos de harina para panes frescos, de molde, pan hamburguesa, etc. El usuario debe encontrar la dosis óptima mediante sus propios ensayos.

Efecto de la Temperatura

Temperatura efectiva	:	30 a 65 ° C
Temperatura óptima	:	45 ° C



Efecto del pH

Rango óptimo de pH	:	4.8 a 5.4.
Rango efectivo de pH	:	4.0 a 6.6.
Estabilidad al pH	:	5.0 a 8.0.

Características

Actividad	5,000 SKBU/ g
Forma	Polvo de color blanco a Ocre
Solubilidad	Realmente soluble en agua
Olor	Libre de olores ofensivos.

Actividad

La actividad es medida en unidades SKB por gramo, utilizando una modificación al método SKB (Sandstedt, Keen and Blish), Cereal Chemistry 16:172,1939 sin adición de Beta amilasa y a una temperatura de 30 °C y pH de 5.7

Manejo

Evite la formación de aerosoles finos del producto. Una repetida inhalación del aerosol o el polvo puede causar sensibilización y reacciones de tipo alérgico en individuos sensibles.

Empaque

La enzima Alfa Amilasa 5,000 P se empaca en unidades de 1, 4, 10 y 20 kilos de peso neto en Cajas de Cartón Corrugado e interior en PET baja densidad.

Almacenamiento / Vida útil

En contenedores cerrados, debe almacenarse en lugar fresco y seco, alejado de la humedad y la luz directa del sol. La pérdida de actividad en estas condiciones puede ser inferior al 10 % en un año. Si se almacena a 10 °C o por debajo la vida útil en almacenamiento puede extenderse y la pérdida de actividad enzimática puede ser inferior al 5 % en un año.

Proenzymas S.A.S. no se hace responsable por los resultados obtenidos, ya que el uso del producto y su manejo están fuera de su alcance y control.

La información técnica y sugerencias dadas en este boletín, para el uso del producto, se suponen confiables, pero no pueden construirse como garantías. Las especificaciones están sujetas a cambios basados en las variaciones de las materias primas utilizadas.