



DT-Zyme L 500[®]

Proteasa Alcalina Líquida

DT-Zyme L 500, es una proteasa obtenida por fermentación controlada de una cepa de *Bacillus licheniformes* que posee mayor actividad Endo y algo de Exo peptidasa, capaz de hidrolizar los enlaces pépticos de las moléculas de proteínas.

DT-Zyme L 500 hidroliza en forma efectiva la mayoría de las proteínas, tanto de origen animal como de origen vegetal. La **DT-Zyme L 500** es aplicable sobre proteínas tales como: hemoglobina, caseína, albúmina, gelatina, proteína de soya, pescado y otras.

Aplicaciones.

- ✓ Producción de hidrolizados de proteínas animal y vegetal.
- ✓ Excelente para formular en ablandadores líquidos para carnes.
- ✓ Se usa en formulación de detergentes.

Dosis

Las dosis de **DT-Zyme L 500** están en función de las condiciones de proceso, de la materia prima, del pH, la temperatura y grado de transformación deseados.

Deben conducirse ensayos previos para aplicar el producto en la obtención de hidrolizados o modificación de proteínas, sugiriéndose un nivel de aplicación de 0,8 a 1,5 gramos por kilo de proteína a hidrolizar.

Para otras aplicaciones, es necesario hacer evaluación previa, con el fin de definir la dosis óptima que dé el mejor resultado final.

Propiedades

Color	Ámbar oscuro brillante a café
Olor	Típico de la enzima
Solubilidad	Fácilmente soluble
Actividad	Mín. 500,000 DU/g -(833KMDU/g)
Fuente	<i>Bacillus spp.</i>

Ingredientes

Enzima – Vehículo y conservante.

Para la completa actividad de la Enzima **DT-Zyme L 500** no es requerido ningún activador o cofactor.

Actividad

Una unidad DU es una unidad arbitraria que define la extensión de la hidrólisis enzimática del sustrato caseína bajo condiciones de pH 8.5 y temperatura 40 ° C durante 40 minutos.

Valores Efectos	del pH	Temperatura.
Óptimos	9.0 a 10.0	60 ° C
Efectivos	4.0 a 10.0	Hasta 65 ° C
Estabilidad	4.0 a 10.0	Hasta 70 ° C

DT-Zyme L 500 es inactivada cuando la temperatura se eleva a 80 – 85 ° C durante 5 a 10 minutos, también la enzima puede inactivarse ajustando el pH abajo de 4.0 durante 30 minutos a una temperatura de 50 ° C o ajustándolo arriba de pH 11.0 a 60 ° C por 60 minutos.

En procesamiento de pescado el uso de la enzima facilita las fases de evaporación, por la reducción de viscosidad como resultado del tratamiento enzimático, permite usar menos cantidad de agua en la evaporación, aumentar la concentración sin riesgos de obstrucciones, usar menos energía y aumentar la eficiencia de equipos.

Almacenamiento y Empaque

En recipiente cerrado y almacenamiento a temperatura y humedad bajas, **DT-Zyme L 500** puede perder cerca del 5 % en 9 meses. La vida útil del producto puede extenderse si se refrigera a 5 - 8 ° C. La unidad de empaque estándar para la enzima es de 20 kilogramos.

Vida de anaquel.

La vida de anaquel es de un (1) año a partir de la fecha de manufactura.

La información técnica y sugerencias para su uso, contenidas en el presente documento, se cree que son confiables, pero no pueden construirse como garantías. Las especificaciones están sujetas a cambios basados en variaciones de las materias primas. Proenzimas S.A.S no se hace responsable de los resultados obtenidos con el uso de la enzima, porque su manejo y control están fuera de nuestro alcance.