



HT – 200 N™

Proteasa Bacteriana Neutra

HT 200 N es una enzima proteolítica grado alimenticio, derivada del *Bacillus amiloliquefaciens*.

Cumple con las especificaciones FCC y WHO/FAO (JECFA), que se recomiendan para enzimas grado alimenticio.

HT 200 N es una endo-peptidasa altamente específica, que actúa sobre los enlaces peptídicos internos de las proteínas del gluten.

La enzima trabaja sobre la masa, ablandándola y mejorando su extensibilidad. La **HT 200 N**, es aconsejable para acondicionar harinas con alto nivel de proteínas, usadas en la manufactura de galletas, pizzas y otras especialidades. La adición de **HT 200 N**, a masas con deficiente actividad proteolítica, permite acondicionar el gluten durante el período de fermentación, proporcionando un correcto balance entre la extensibilidad y la resistencia de la masa.

Aplicaciones y usos.

Adición a masas y harinas

Para mejores resultados, dispersar (con agitación continua), el peso requerido de **HT 200 N** en 4 ó 5 veces su propio peso de agua y agregar esta solución a la masa.

La porción enzimática de **HT 200 N** es fácilmente soluble en agua. Alguna turbidez en la dispersión, se debe a una menor solubilidad del vehículo o diluyente (porción no enzimática).

HT 200 N puede ser también mezclado con harinas o mezclas preparadas, teniendo en cuenta que la actividad enzimática se manifiesta en el estado de masa, cuando la humedad está presente.

Como guía general para soda crackers:

- ♦ En el método de esponja y masa, evaluar 8 a 16 gramos de **HT 200 N** por 100 kilogramos de harina.
- ♦ En el método de la masa, evaluar 12 a 20 gramos de **HT 200 N** por 100 kilogramos de harina.

Propiedades

Actividad Proteasa	200 NU / gr (+/- 5 %)
Fuente Biológica	Bacillus Species.
Forma	Polvo seco estandarizado
Color	Blanco a Tostado
Olor	Libre de olores ofensivos.
Solubilidad	Porción de enzima soluble en agua

HT 200 N se presenta en forma estandarizada.

Una unidad Northrop es aquella actividad que daría una hidrólisis del 40 % de 1 litro de caseína sustrato en 60 minutos bajo las condiciones de ensayo.

La acción agresiva de esta enzima, relaja el gluten para debilitar la masa y dejarla con excelentes propiedades visco elásticas que resultan en productos finales crujientes y de mejor textura.

La dosis requerida depende de la Calidad de la harina, el método de proceso y los beneficios esperados.

El exacto nivel de uso de **HT 200 N** varía con el tipo y contenido de proteína de la harina, el grado deseado de modificación y la variedad del producto fabricado.

Para determinar el grado de modificación deseado, recomendamos examinar la extensibilidad de la masa, observando las propiedades físicas de la misma durante el proceso y el horneado en una masa de prueba.

El uso de cualquier proteasa en fabricación de galletas cracker, es delicado si se sobre-dosifica la cantidad, porque produce efectos que pueden no ser reversibles en las masas que van a ser moldeadas o laminadas para hornearse, por ello, recomendamos desarrollar ensayos previos, para determinar la dosis óptima para su producto y proceso particular.

Almacenamiento

En envases cerrados, mantenidos en ambientes frescos y secos la pérdida de actividad del **HT 200 N** es normalmente menor al 10% en un año.



Proenzimas S.A. no asume ninguna responsabilidad por el uso que se le llegue a dar al producto en situaciones que están fuera de su control. El nivel de actividad informado es el indicado en el certificado de análisis, que corresponde a las especificaciones de actividad del fabricante.