

FICHA TECNICA

Almidones

PROENZIMAS
ENZIMAS PARA PROCESOS INDUSTRIALES

PROENZIMAS S.A

Calle 56 No. 5N - 65

PBX: 447 6028

FAX: 446 6442

Cali - Colombia

e-mail: dirtecnica@proenzimasltda.com

www.proenzimas.com

HT 2000 GA[®]

Fórmula Especializada

HT – 2000 GA es una nueva Alfa-Amilasa Bacterial termoestable, grado alimenticio en polvo, obtenida por fermentación controlada de una Cepa especial de bacterias que produce enzima de alta estabilidad.

Esta enzima hidroliza rápidamente las uniones alfa D-1,4 de los enlaces glucosídicos del almidón para producir dextrinas solubles y reducir la viscosidad del almidón gelatinizado.

Efecto del pH

El rango efectivo de pH está entre 6.0 y 8.0

El pH óptimo de trabajo es 6.5

Efecto de la Temperatura

El rango efectivo de temperatura de trabajo para el **HT – 2000 GA** está entre 50 ° C y 90 ° C. La temperatura optima de operación es de 70 ° C.

La enzima muestra buen desempeño en niveles de temperatura inferiores a los óptimos señalados.

Propiedades Físicas

Forma	:	Polvo seco.
Color	:	Habano a ligeramente tostado.
sp. gr.	:	1,1 a 1,2 gr. / ml.
Solubilidad	:	La porción enzimática es soluble en agua.
Actividad	:	2'000.000 MWU / g. +/- 5 %

La turbiedad que se presenta al diluir la enzima en agua, antes de la aplicación, se debe a las características del vehículo en el que se ha soportado.

FICHA TECNICA

Almidones

USOS

HT – 2000 GA es un producto especialmente desarrollado para mejorar el proceso de reducción de viscosidad de soluciones y / o preparaciones con almidones de diferentes orígenes, lo cual permite un mejor desempeño de procesos de concentración, filtración, operaciones de secado, etc.

Se recomiendan las siguientes condiciones para el nivel de uso en el tratamiento de preparaciones con un 30 % de almidón en base seca, aclarando que la dosificación de enzima dependerá de las características finales requeridas de viscosidad del producto.

La preparación con base en almidones, debe ser previamente gelatinizada, sometiéndola a calentamiento previo, para que la enzima pueda trabajar.

Una vez gelatinizados los almidones se debe adicionar entre 0.1 % y 0.3 % de enzima **HT – 2000 GA**, en relación con el peso de almidón seco.

En procesos de Panificación, producción de galletas, biscochos y cereales precocidos e instantáneos, el nivel de uso, dependerá del tipo de harina que se va a manejar y del grado de transformación que se requiera para cada aplicación en particular.

Las condiciones óptimas para la enzima son:

Temperatura	:	50 ° C a 80 ° C
pH	:	Ajustar a 6.0 - 8.0

Debe agitarse la preparación durante unos minutos, para asegurar completa homogenización de la enzima en el producto a modificar.

Almacenamiento y Manejo

La enzima **HT – 2000 GA** debe almacenarse en lugares frescos y secos a temperatura 25 ° C, en cuyo caso se puede disminuir la actividad enzimática máximo un 10 % en seis meses.

Para conservar mejor el producto por períodos largos, lo más conveniente es almacenarlo bajo refrigeración (5 ° C)