

Invertasa C 3000[®]

Invertasa en Microgranulado fino

Información de Producto

Descripción: Preparación enzimática para uso alimentario, derivada de una cepa seleccionada de *Saccaromyces cerevisiae*.

Áreas de Aplicación: Procesamiento de frutas, inversión de sacarosa, prevención de la cristalización y la suavidad de dulces rellenos, mazapán, marsmallow, etc.

Apariencia: Micro Granulado - MG (el color puede variar de lote a lote)

Actividad estandarizada: > 3,000 SU/g ✓

El producto cumple con las especificaciones generales para enzimas grado alimenticio como está publicado por JECFA, FCC y con estándares GMP de FDA (21 CFR 110)

Composición

Cubierta del MG: Maltodextrina/Cloruro sódico.
Principio Activo: Enzima Invertasa

Propiedades

Metales pesados: < 30 ppm (Como Plomo)
*Lead: < 5 ppm
*Arsénico: < 3 ppm
*Cadmio: < 0.5 ppm

Análisis efectuados por el Productor de la Enzima con base en una frecuencia anual.

Microbiológicas

Coliformes: < 30 / g
E. coli: Ausente en 25 g.
Salmonella: Ausente en 25 g.

Efecto de la temperatura

Temperatura óptima : 50 – 65 ° C

Efecto del pH

pH óptimo : 4.5 a 6.5 ° C
Rango eficaz de producto : 3.0 – 5.5

Aplicación y Dosis

Comparado con la hidrólisis ácida, el proceso enzimático con **Invertasa C 3000** presenta una reacción moderada, permite mejor control en la operación y no se forman subproductos indeseables.



Es posible lograr una inversión completa de soluciones de azúcar Jugos o Miel de caña con 60 a 70 % de sacarosa, usando de 0,67 a 1,7 gramos de la Invertasa C 3000 por kilo de azúcar, con temperaturas entre 50 - 65 ° C como máximo, por un período en el que debe determinarse el final de la reacción.

En cualquier caso, la eficiencia en la Inversión de las mieles de caña o mieles soluciones de sacarosa y agua, depende de la dosis de Enzima Invertasa C 3000 usada, la temperatura, el pH de las mieles y el tiempo empleado para la reacción.

El Azúcar invertido no cristaliza como el azúcar y mantiene la textura y suavidad además de un delicado sabor de los productos en los que se utiliza.

He aquí algunas ventajas que presenta el uso de la **Invertasa C 3000**, cuando se aplica a la producción de confitería y otros productos de consumo similares.

- Previene la cristalización, dando una apariencia bella y atractiva.
- Favorece la consistencia y el gusto suave, característico de la glucosa y la fructosa.
- Proporciona un contenido de humedad apropiado, delicadez y buen sabor.
- Inhibe la proliferación de hongos y bacterias y aumenta la vida comercial en los productos elaborados con ella.
- Pueden fabricarse jarabes viscosos, estables y altamente concentrados.

Para producir jarabes Invertidos (Fructosados y Glucosados) en Ingenios paneleros Tradicionales, primero se hace la extracción del guarapo (jugo del tallo de la caña) y con él se obtendrá un caldo Azucarado que después, tomamos para llevarlo a un proceso de refinación en el cual se introduce la enzima **Invertasa C 3000**, a las condiciones sugeridas de pH y Temperatura, durante el tiempo necesario para lograr bien sea una inversión completa del jarabe o si se desea una inversión del 50 % en donde encontraremos Sacarosa, fructosa y glucosa.

Empaque y Almacenamiento

La unidad normal de empaque de la **Invertasa C 3000** es el tambor de fibra por 20 Kilogramos, caja de cartón corrugado por 10, 20 y 30 kilos de peso neto. Otros empaques se encuentran disponibles a solicitud.

Debe almacenarse bajo condiciones de ambiente fresco y seco. La vida de almacenamiento puede extenderse con refrigeración a 5° C.

Estabilidad y Vida útil

Cuando se almacena en las condiciones mencionadas arriba, la pérdida de actividad podrá ser menor al 5 % en 36 meses.

Transcurrido ese tiempo debe efectuarse un nuevo análisis de actividad al producto.

La información técnica y sugerencias para el uso, contenidas en este boletín, se consideran confiables, pero no pueden constituirse en una garantía. Las especificaciones están sujetas a cambios basados en las variaciones de los materiales. Proenzimas S.A. no se hace responsable por los resultados obtenidos con el uso del producto, ya que su manejo se encuentra fuera de nuestro alcance.