



Xilanasa AN 20

Xilanasa Fungal

Descripción

Xilanasa AN 20, es una preparación enzimática, que contiene Xilanasa de origen Fungal, producida por una cepa del *Aspergillus Níger spec.* Es una enzima GRAS (Generalmente reconocida como Segura) para uso en alimentos.

La Xilanasa tiene actividades ajustadas para ejercer efectos específicos sobre los sustratos que necesiten una modificación de leve a moderada. Su desempeño debe ser monitoreado con base en el resultado esperado.

La Xilanasa contenida en el producto, mejora las propiedades de maquinabilidad de la masa y le confiere una mejor estructura interior. El complejo cumple con las especificaciones recomendadas por el Código Alimentario (FCC) para enzimas grado alimenticio. Este es específico xilanos o contenidos de hemicelulosa de la harina.

Fuente	<i>Aspergillus spp</i>
Actividad	20,000 BXU/gramo
Forma	Polvo Amorfo
Color	Ligeramente coloreado crema
Olor	Típico ligero a fermentación
Solubilidad	Soluble en agua.

Análisis de Actividad

La enzima contiene el mínimo declarado en la tabla. Las unidades BXU están determinadas sobre un sustrato de xilanos de abedul a 50 ° C y pH de 5.3

Aplicación y Usos

En Panificación en procesos en los que se usan harinas de diferentes orígenes, mejora las propiedades de manipulación mecánica de las masas sometidas a tratamiento, produciendo un incremento en su volumen y estructura de la miga. Se puede acompañar de ácido ascórbico y de alfa amilasa, para sustituir el Bromato de potasio.

En Nutrición animal, se incorpora a la mezcla del alimento balanceado que será peletizada.

Niveles de Uso

En Panificación, dependiendo del tipo de producto a elaborar, otros componentes adicionados o la condición de su proceso, se aconseja iniciar con 5 g/ 100 kilos de harina seca.

En Nutrición animal, se aconseja de 250 a 300 ppm con base en la cantidad de alimento preparado.

Para la elaboración de tortillas con base en maíz se recomienda usar de 15 a 20 gramos por cada 50 – 100 kilos de masa incorporándolos con el agua de amasado.

Condiciones sugeridas iniciales para estas aplicaciones son:

- 1.-Temperatura : 30 ° C a 55 ° C (O Temperatura de Mezcla Normal)
- 2.-pH : 4.0 a 7.0

La enzima trabaja perfectamente en estos niveles, sin embargo, su acción se puede observar a temperatura ambiente.

Se sugiere hacer masas de prueba, para determinar la cantidad de enzima óptima y la cantidad de agua que pudiera reducirse en el tratamiento de la masa y observar su comportamiento durante el reposo o la reacción y el punto final de consistencia.

Como todas las enzimas, se requiere un medio húmedo para hacerlas activas frente al sustrato, por eso debe incluirse en el agua usada para mojar la masa y efectuar el proceso de mezclado con la harina y los demás ingredientes. Debe evitarse el contacto directo de la enzima con ingredientes como el ácido ascórbico o la Azodicarbonamida, para evitar su desnaturalización.

Empaque y Almacenamiento

La unidad de empaque de la Xilanasa AN 20 es de 25 – 30 kilos de peso neto en caja de cartón corrugado con bolsa PET de alta densidad al interior como primera barrera.

Otros empaques se encuentran disponibles a solicitud para diferentes cantidades de producto.

Debe almacenarse en recipientes cerrados, bajo condiciones secas y frescas; de esta manera, la pérdida de actividad es normalmente inferior al 10 % en un año. La vida de almacenamiento y actividad del producto puede prolongarse refrigerándolo a 5 - 8 ° C.

Precauciones de manejo

Evite la formación de aerosol y polvos del producto. Repetida inhalación del aerosol o el polvo puede causar sensibilización y reacciones de tipo alérgico en individuos sensibles.

En www.enzymetechnicalassociation.com consulte manejo seguro de enzimas.

La información técnica y sugerencias de uso contenidas en este documento se consideran