

ГЛЮКАВАМОРИН

ГЛЮКОАМИЛАЗА

Ферментный препарат для осахаривания крахмалосодержащего сырья

ОПИСАНИЕ Глюкоамилаза - жидкая концентрированная глюкоамилаза. Тип фермента – 1,4- α -глюкан гидролаза, амилоглюкозидаза. Ферментный препарат получают результате направленной глубинной ферментации штамма *Aspergillus awamori*.

ДЕЙСТВИЕ Обработанные разжижающей α - амилазой, зерновые или картофельные замесы, содержат декстрины, которые гидролизуются под действием глюкоамилазы на сбраживаемые сахара. Глюкоамилаза содержит в своем составе дополнительные активности, которые ускоряют процесс гидролиза комплексных соединений, содержащихся в крахмалистом сырье.

ПРИМЕНЕНИЕ Глюкоамилаза добавляется к сжиженной массе при температурах 55-60°C. При этой температуре проходит осахаривание с высокой скоростью.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Внешний вид Густая подвижная жидкость от желтого до коричневого цвета
Удельный вес Не менее 1,14 г/мл
Массовая доля сухих веществ не менее 32,5 %

ГМО СТАТУС

Препарат глюкоамилаза получен путем культивирования выделенного направленной селекцией природного штамма микроорганизмов без применения технологий геной инженерии

БИОХИМИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Активность 6 000 (ГлС), ед/г по ГОСТ 20264.4
Согласно ТУ Глюкоамилаза стандартизируется по глюкоамилазной активности, но имеет также дополнительную альфа-амилазную активность .

Температура Оптимум: 55-60°C Рабочий диапазон 25-65°C
рН Оптимум 4,0-5,0 Рабочий диапазон 3,0-6,0

УПАКОВКА 20, 5, 1 кг пластиковые канистры или другая упаковка по согласованию с заказчиком.

ХРАНЕНИЕ осуществляют в транспортной упаковке в сухих вентилируемых помещениях с температурой от 2⁰С до 15⁰С.