

# Паспорт продукта

## АЛЬФА-АМИЛАЗА (ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ)

### ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Термостабильную альфа-амилазу получают путем глубокой ферментации *Bacillus licheniformis* с последующей очисткой и приготовлением. Высокая термостойкость фермента позволяет разжижать крахмал и снижать вязкость при желатинизации, что дает много преимуществ при переработке крахмального сахара.

### МЕХАНИЗМ

Этот продукт относится к семейству гидролитических ферментов, атакующих  $\alpha$ -1,4 гликозидную связь в крахмале с образованием декстрина, олигосахаридов и небольшого количества глюкозы.

### ПРИМЕНЕНИЕ

Фермент широко используется в крахмальной промышленности, где необходима деградация крахмала, например, при переработке крахмального сахара (глюкозы, мальтозы, декстрина, фруктозы, олигосахаридов), спиртовой ферментации, пивоварении, ферментации глутамата натрия, производстве органических кислот, текстильной, бумажной и другие.

### ПАРАМЕТРЫ РЕАКЦИИ

| ПОКАЗАТЕЛЬ              | ПРЕДЕЛ     |
|-------------------------|------------|
| Активная температура    | 60°C-110°C |
| Оптимальная температура | 90°C-100°C |
| Активный pH             | 4.0-7.5    |
| Оптимальный pH          | 5.0-6.5    |

### СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Коричневая жидкость. Цвет **может** варьироваться от партии к партии. Интенсивность окраски не является показателем активности фермента.

# Паспорт продукта

## СТАНДАРТ ПРОДУКТА

Продукт соответствует GB1886.174.

| №. | ПАРАМЕТР                         | ЗНАЧЕНИЕ      |
|----|----------------------------------|---------------|
| 1  | Плотность<br>массы/(г/мл)        | 1.10-1.25     |
| 2  | pH/(25°C)                        | 5.8-6.8       |
| 3  | Свинец/(мг/кг)                   | ≤5.0          |
| 4  | Мышьяк/(мг/кг)                   | ≤3.0          |
| 5  | Общее количество клеток/(КОЕ/мл) | ≤50000        |
| 6  | Колиформные бактерии/(КОЕ/мл)    | ≤30           |
| 7  | Кишечная палочка (КОЕ/мл)        | <10           |
|    | (НВЧ/мл)                         | ≤3.0          |
| 8  | Сальмонелла/(25мл)               | Не обнаружено |

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- **Спиртовая и этаноловая промышленность:** рекомендуемая дозировка составляет 0,05-0,1 л на тонну всего сырья.
- **Пивоваренная промышленность:** Рекомендуемая дозировка составляет 0,05-0,1 л ферментного препарата на тонну всего сырья, добавляемого при затирании.
- **Крахмально-сахарная промышленность:** рекомендуемая дозировка составляет 0,15-0,3 л на тонну сухого крахмала.
- **Другие отрасли промышленности:** также могут быть использованы при переработке рисового вина, уксуса, антибиотиков и производства лимонной кислоты и т. д. для увеличения выхода и сокращения времени ферментации.

# Паспорт продукта

---

**Напоминание:** Дозировка должна быть оптимизирована в зависимости от каждого применения, спецификаций сырья, ожидаемого продукта и параметров обработки. Тест лучше начинать с минимального объема.

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

Ферментные препараты представляют собой белки, которые могут индуцировать сенсibilизацию и вызывать симптомы аллергического типа у предрасположенных лиц. Длительный контакт может вызвать легкое раздражение кожи, глаз или слизистой оболочки носа. Следует избегать любого прямого контакта с человеческим телом. При появлении раздражения или аллергической реакции кожи или глаз следует обратиться к врачу.

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Держите запечатанным после использования каждый раз, чтобы избежать микробных инфекций и инактивации ферментов до его окончания.

## **УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ**

- **Упаковка :** 25кг/канистра.
- **Хранение :** Хранить в закрытом виде в сухом и прохладном месте и избегать попадания прямых солнечных лучей. Небольшой осадок допустим, так как он не повлияет на характеристики продукта.
- **Срок хранения:** 12 месяцев в сухом и прохладном месте.