

# Паспорт продукта

## АЛЬФА-АМИЛАЗА (НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ)

### ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Низкотемпературная  $\alpha$ -амилаза производится путем глубинной ферментации *Bacillus subtilis* с последующей очисткой и приготовлением. Продукт не так термостабилен, как термостабильная  $\alpha$ -амилаза, что дает преимущество легкой инактивации.

### МЕХАНИЗМ

Этот продукт принадлежит к семейству гидролитических ферментов, атакующих  $\alpha$ -1,4 гликозидную связь в крахмале, гликогене и т. д. 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 др.

### ПАРАМЕТРЫ РЕАКЦИИ

ПОКАЗАТЕЛЬ	ПРЕДЕЛ
Активная температура	35°C-90°C
Оптимальная температура	55°C-75°C
Активный pH	5.0-7.0
Оптимальный pH	5.0-6.0

### 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 массы/(г/мл)	1.10-1.25	
2	pH/(25°C)	5.0-7.0	
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 обнаружена	

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- **Спиртовая и этаноловая промышленность:** рекомендуемая дозировка составляет 0,6-1,2 л на тонну всего сыря.
- **Пивоваренная промышленность:** рекомендуемая дозировка составляет 0,4-0,8 л ферментного препарата на тонну всего сыря, добавляемого при затирании.
- **Крахмально-сахарная промышленность:** рекомендуемая дозировка составляет 0,5-1,0 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.  
**Напоминание:** Дозировка должна быть оптимизирована в зависимости от каждого применения, спецификаций сыря, ожидаемого продукта и параметров обработки. Тест лучше начинать с минимального объема.

## ДОЗИРОВКА

---

# Паспорт продукта

Рекомендуемая дозировка составляет 0,01-0,5 кг/т СВ. Оптимальная дозировка должна быть оптимизирована для каждого применения, спецификаций сырья, ожидаемого продукта и параметров обработки. Тест лучше начинать с наименьшего количества.

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

Ферментные препараты представляют собой белки, которые могут индуцировать чувствительность 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 телом. При появлении раздражения или аллергической реакции кожи или глаз следует обратиться к врачу.

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

## **УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ**

- **Упаковка :** 25кг/барабан.
- **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 прохладном месте.