

# Паспорт продукта

## ГЛЮКОАМИЛАЗА

### ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Глюкоамилазу получают методом глубокой ферментации *Aspergillus niger* с последующей очисткой и приготовлением. Продукт используется при переработке крахмального сахара, спиртовом брожении, дистилляции, пивоварении, ферментации органических кислот и антибиотиков.

### МЕХАНИЗМ

Глюкоамилаза расщепляет  $\alpha$ -1,4-гликозидную связь крахмала с невозстанавливающимся концом с образованием глюкозы, а также может медленно гидролизовать  $\alpha$ -1,6-гликозидную связь. На ответвлении связи  $\alpha$ -1,6 он сначала отщепляет связи  $\alpha$ -1,6, затем связи  $\alpha$ -1,4. Следовательно, он может последовательно высвобождать единицу глюкозы амилозы с невозстанавливающимся концом с образованием глюкозы.

### ПАРАМЕТРЫ РЕАКЦИИ

ПОКАЗАТЕЛЬ	ПРЕДЕЛ
Активная температура	30°C-65°C
Оптимальная температура	50°C-60°C
Активный pH	3.5-6.0
Оптимальный pH	4.0-5.0

### СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

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

### СТАНДАРТ ПРОДУКТА

Продукт соответствует GB1886.174.

№.	ПАРАМЕТР	ЗНАЧЕНИЕ
1	Плотность массы/(г/мл)	1.10-1.20

# Паспорт продукта

2	рН/(25°C)	3.0-5.0	
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 обнаружено	

## ПРИМЕНЕНИЕ

- Спиртовая и этаноловая промышленность: рекомендуемая дозировка составляет 0,6-1,2 л на тонну всего сырья. Добавляется в начале осахаривания после корректировки рН, затем осахаривание при 60°C и рН 4,0-4,5 в течение 30-60 минут.
- Пивоварение: Рекомендуемая дозировка составляет 0,4-0,8 л ферментного препарата на тонну всего сырья, добавляемого при затирании.
- Крахмально-сахарная промышленность: рекомендуемая дозировка составляет 0,5-1,0 л на тонну сухого крахмала при осахаривании при 60-63 °C и рН 4,3-4,5.
- Другие отрасли промышленности: глюкоамилаза также может использоваться в производстве рисового вина, уксуса, антибиотиков и лимонной кислоты и т. д.

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

# Паспорт продукта

---

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

Ферментные препараты представляют собой белки, которые могут индуцировать сенсибилизацию 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.

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

Храните 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 эффективность продукта.
- **Срок хранения:** 12 месяцев в сухом прохладном месте.