



PACKAGING

Il prodotto è disponibile in tanica da 20 kg.

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® AAB PLUS è preparazione liquida contenente α -amilasi ottenuto dalla fermentazione controllata di *Bacillus amyloliquefaciens*.

L'attività enzimatica corrisponde a ≥ 850000 MWU/g.

Il prodotto è stabilizzato con glicerolo, cloruro di sodio, acetato di sodio e destrine.

Si dichiara che MASTERZYM® AAB PLUS:

- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)
- è prodotto da organismi non OGM (dichiarazione disponibile su richiesta)
- Approvato Kosher
- Approvato Halal

CONSERVAZIONE

Il prodotto va stoccato nella confezione originale a temperature di 4 – 8 °C per mantenere la massima attività enzimatica. Se si rispettano queste condizioni, in confezione originale, la shelf life del prodotto è di 24 mesi.

PERICOLOSITÀ

In base alla legislazione vigente il prodotto è da considerarsi pericoloso. Fare riferimento alla MSDS.

CARATTERISTICHE

ALFA-AMILASI BATTERICA PER L'IDROLISI DEGLI AMIDI

MASTERZYM® AAB PLUS è una endo-amilasi che idrolizza i legami α -1,4-glicosidici all'interno dell'amido, rilasciando destrine e oligosaccaridi con il peso molecolare inferiore.

L'idrolisi iniziale riduce infatti sia le dimensioni che la forma delle molecole di amido, oltre a ridurre rapidamente la viscosità delle soluzioni di amido gelatinizzato (azione liquefacente).

MASTERZYM® AAB PLUS risulta essere molto efficace su sospensioni di amido fino a temperature di 90°C (ottimale 75 °C).

L'intensità del colore può variare nei diversi lotti, ma non è un indicatore dell'attività enzimatica.

IMPIEGHI

MASTERZYM® AAB PLUS può essere utilizzato per liquefare e ridurre rapidamente la viscosità di soluzioni di amido gelatinoso da orzo, mais, patate, riso, sorgo, grano, manioca e altre fonti amidacee.

Inoltre, è compatibile sia con i processi in batch che in continuo, offrendo l'opportunità di semplificare la progettazione e il funzionamento del sistema di liquefazione enzimatica.

Tenendo in considerazione i processi e le condizioni di lavorazione, condurre dei test per stabilire e ottimizzarne l'uso.

Per l'impiego di MASTERZYM® AAB PLUS attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

Scheda tecnica del 04.04.2025



DOSAGGIO

Optimum: pH 5 – 7 e temperature 55-75°C.

Per ottenere una miglior stabilità a temperature >60 °C, si consiglia di aggiungere 200-400 mg/kg di ioni di calcio alla miscela di reazione.

Inizialmente, fare delle prove con MASTERZYM® AAB PLUS al 0.035-0.070% in base al peso dell'amido (dry solids basis, DSB). Alle condizioni ottimali di processo, questa dose liquefa efficacemente il 30-35% della massa amidacea (DSB) in circa 15- 30 minuti.

In presenza di concentrazioni di amido più elevate (10-50% DSB) e di ioni calcio sufficienti, MASTERZYM® AAB PLUS agisce ottenendo un'idrolisi ottimale nell'intervallo di pH 6,0-7,0 con temperature inferiori ai 70 °C, ma risulta efficace fino a 90°C. A temperature più elevate, 70-90°C, allo stesso intervallo di pH, aumentano sia la velocità di idrolisi che l'inattivazione enzimatica.