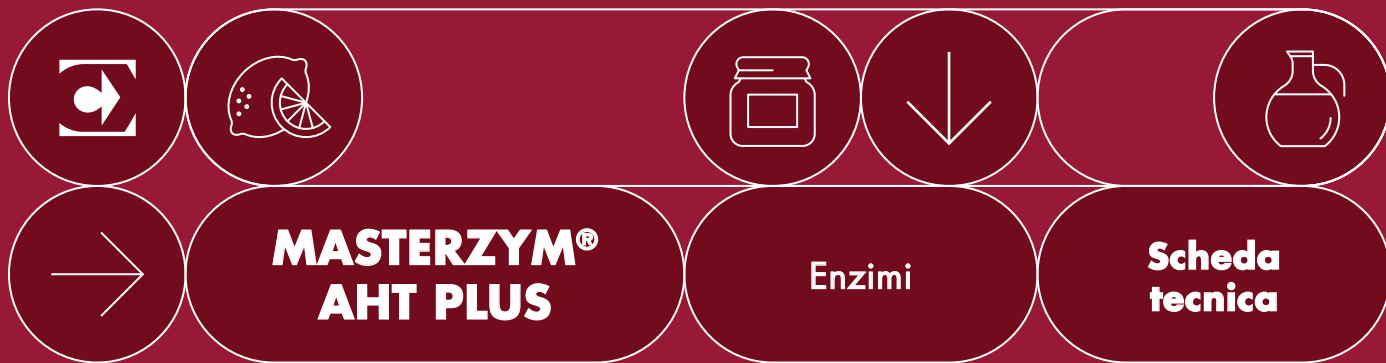




PACKAGING

MASTERZYM® AHT PLUS è disponibile in tanica da 25 kg.

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® AHT PLUS è una preparazione liquida contenente α -amilasi termostabile, ottenuta dalla fermentazione di ceppi selezionati di *Bacillus licheniformis*.

L'attività enzimatica corrisponde a ≥ 333000 MVU/g.

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

Si dichiara che MASTERZYM® AHT PLUS:

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

CONSERVAZIONE

Il prodotto va stoccato nella confezione originale in un ambiente fresco e asciutto, 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 TERMOSTABILE PER LAVORAZIONE DEGLI AMIDI.

MASTERZYM® AHT PLUS è composto da un enzima endo alfa amilasi, il quale idrolizza i legami α -1,4 glicosidici dell'amido e di frammenti di amido, rilasciando prevalentemente destrine e oligosaccaridi a basso peso molecolare.

L'idrolisi iniziale riduce rapidamente la viscosità delle sospensioni di amido gelatinose (azione liquefacente, diluente); producendo un idrolizzato di destrina solubile con una viscosità adatta a diverse manipolazioni e lavorazioni.

MASTERZYM® AHT PLUS presenta un'elevata stabilità termica, che consente di ottenere un'efficiente liquefazione delle sospensioni di amido sia nei sistemi in batch che in quelli continui.

IMPIEGHI

MASTERZYM® AHT PLUS è facile da utilizzare, 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. MASTERZYM® AHT PLUS è compatibile nelle lavorazioni sia nei sistemi in batch che in continuo, offrendo l'opportunità di semplificare la progettazione e il funzionamento del sistema di liquefazione enzimatica.

MASTERZYM® AHT PLUS si presenta stabile in soluzione acquosa a 80 °C e presenta un'efficace attività di idrolisi dell'amido nell'intervallo di pH 5,0-10,0.

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

Scheda tecnica del 27.03.2025



DOSAGGIO

Considerando il processo e le condizioni di lavorazione, si consiglia di effettuare dei test per stabilire e ottimizzare il dosaggio. Valutare inizialmente MASTERZYM® AHT PLUS allo 0,02-0,06% in base al peso dell'amido (Dry Solids Basis). In condizioni di lavorazione ottimali, questa dose liquefarà una sospensione di amido (DSB) al 30-35%. Si raccomanda l'aggiunta di 50-75 mg/kg di ioni calcio alle sospensioni di amido e di 100-200 mg/kg di ioni calcio alle sospensioni di cereali integrali per migliorarne la termostabilità.

Optimum di attività: pH 6,0-7,0 e temperatura 90-95 °C

In presenza di concentrazioni di amido più elevate (10-50% DSB) e di ioni calcio (50-75 mg/kg), MASTERZYM® AHT PLUS esplica la massima idrolisi dell'amido nell'intervallo di pH 6,0-6,5 a temperatura di 95 °C. Inoltre, è compatibile con sistemi di liquefazione primaria e secondaria continua che impiegano cuocitore a getto di vapore: sosta di 5 minuti a pH 6,5-7,0 e temperatura di 105 °C.