

MASTERZYM® GOAL

GLUCOSIO OSSIDASI PER INDUSTRIA ALIMENTARE

COMPOSIZIONE

MASTERZYM® GOAL è una glucosio-ossidasi (GOX) liquida ottenuta dalla fermentazione in fase sommersa di ceppi selezionati di *Aspergillus niger*.

CARATTERISTICHE

MASTERZYM® GOAL è utilizzato in differenti processi per rimuovere il glucosio, in presenza di ossigeno o per rimuovere ossigeno in presenza di glucosio. La glucosio-ossidasi può essere inibita da elevate concentrazioni di ioni metallici.

La glucosio-ossidasi è un dimero che contiene due molecole di FAD come cofattore. Catalizza la conversione del glucosio secondo la seguente reazione:



In soluzione acquosa, D-glucono-1,5-lattone è convertito in acido gluconico. La conversione del glucosio in acido gluconico, attraverso GOX necessita la presenza di ossigeno per iniziare.

APPLICAZIONI

MASTERZYM® GOAL è facile da usare e le condizioni dipendono dal processo.

DOSAGGIO

MASTERZYM® GOAL è attivo nel seguente range di temperatura 20 - 55 °C, con un *optimum* a 35 -40 °C. L'enzima viene inattivato alla temperatura di 65 °C. Il range di pH in cui è attivo è 3,5 - 7, con un *optimum* a pH 5.2.

PACKAGING

20 kg tanica in plastica

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 18 mesi.

PERICOLOSITA'

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