



GAMMADEX CAL

É uma glicoamilase concentrada (amiloglucosidase), produzida pela fermentação controlada de uma cepa selecionada de *A. niger*. Gammadex é aplicada para degradar amido e hidrolisa na cadeia de amido os pontos 1-4 (exo) como também as ligações glicosídicas 1-6 de terminações não reduzíveis de amido solúvel, liberando assim moléculas de glicose.

PROPRIEDADES

GAMMADEX CAL tem as seguintes características:

- * produto líquido
- * cor marrom, com odor característico
- * peso específico: 1,1 - 1,2 g / mL

ATIVIDADES

GAMMADEX CAL contém uma atividade glicoamilasica mínima declarada de 400 GAU/g. A descrição do método de análise está disponível sob pedido.

APLICAÇÃO

GAMMADEX CAL pode ser utilizada nas seguintes condições:

- *valor de pH: Ideal: 3,5 - 5,0 (Limite: 3,0 - 6,0)
- *Temperatura Ótima: 55 - 60° (Limite: 40 - 65°C)

GAMMADEX CAL pode ser usada nas seguintes aplicações:

Destilação: de cereais e batata, que foram liquefeitos pelo uso de α -amilase, contendo dextrinas, que são hidrolisadas pela ação da GAMMADEX CAL em açúcares fermentáveis.

GAMMADEX CAL é adicionada ao mosto liquefeito a uma temperatura de 55°C. Sua ação é otimizada a esta temperatura.

Uma pausa de sacarificação, contudo, não se faz necessária já que a atividade continuará durante a fermentação, mesmo a taxa de reação reduzida.

CONTINUA...

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Enzima glicoamilase líquida concentrada

DOSAGEM

Destilação:

TEMPERATURA DE ADICAO	TEMPO DE FERMENTACAO		
	2 dias	3 dias	4 dias
50-55°C:	650 - 700 mL	550 - 600 mL	550 mL
30°C	750 - 800 mL	600 - 650 mL	650 mL

Produção de suco de frutas:

A dosagem é de 15-30 g / 1000 L de suco, dependendo do teor de amido contido no fruto.

Hidrólise do amido em geral:

A dose depende dos parâmetros de processamento, como tempo de reação, temperatura, pH, teor de amido e grau desejado de hidrólise.

A quantidade ideal deve ser determinada em ensaios de laboratório. Nos testes, recomenda-se a dose inicial de 200-800 g/tonelada de amido.

CONTINUA...



Produção de suco de frutas:

GAMMADEX CAL é usada para a degradação do amido em sucos de frutas. A completa decomposição do amido é necessária para evitar turbidez em sucos de maçã e pêra concentrados. A adição de GAMMADEX CAL tem lugar juntamente com a depectinização após o aquecimento. Para o controle da degradação do amido, o teste de iodo deve ser aplicado.

Hidrólise do amido em geral:

GAMMADEX CAL é usada para a produção de glicose e outros xaropes, no processamento do amido e na produção de dextrose.

ESPECIFICAÇÕES

O produto está em conformidade com as especificações recomendadas pela FAO / WHO, Comissão de Aditivos Alimentares (JECFA) e pelo Codex (FCC) para enzimas de grau alimentício.

As contagens viáveis totais estão dentro do limite máximo de $5 \times 10^6/g$.

MANUSEIO

Evitar a formação de gás e poeira do produto. Inalação repetida da enzima ou pode causar sensibilização, ocasionando reações do tipo alérgica em pessoas sensíveis. Para se obter informações detalhadas, consulte a Folha de Dados de Segurança do Material (MSDS).

FICHA TÉCNICA

EMBALAGEM

GAMMADEX CAL está disponível em bombonas de 25 kg e frascos de 1 kg.

ESTOCAGEM

GAMMADEX CAL deve ser armazenado em local fresco e seco (6-10°C) na embalagem original.