

Dextranase 3F

Alpha-1,6-glucan-6-glucanohydrolase, EC 3.2.1.11

- Beschreibung:** Dextranase 3F hydrolysiert die glykosidischen α -1,6-Bindungen des Dextrans. Es ist ein „endo-spaltendes“ Enzym, d.h. es spaltet die Dextranketten (von innen) und führt so zu einem schnellen Abbau des Dextrans.
Lebensmittelqualität.
- Herkunft:** *Chaetomium gracile*
- Verwendung:** Der Einsatz von Dextranase 3F verbessert die Reinigung von Rüben- und Rohrzuckersäften, indem die störenden Einflüsse von Dextranen auf die Filtration und Kristallisation beseitigt werden.
- Aktivität:** > 10 000 U/ml (Methode: ASA Spezialenzyme GmbH)
- Reaktionsparameter:** pH-Wert Optimum: 5 - 7, aktiv im Bereich pH 3 – 8
Temperatur Optimum: 55 – 60°C, aktiv im Bereich 20 – 65°C
(im Dicksaft bis 80°C)
- Dosierung:** Rohsaft (10 – 20° Brix)
5 – 10 ml Dextranase 3F pro Tonne Saft (pH 5 – 7, T = 55 – 60°C)
Reaktionszeit 10 – 20 Minuten
Dicksaft (60 – 70° Brix)
50 – 100 ml Dextranase 3F pro Tonne Sirup (pH 5-7, T = 70 – 80°C)
Reaktionszeit 30 – 60 Minuten
- Bestell-Nr.:** 3150
- Lieferform:** wässriger Enzymextrakt
- Lagerung:** unter 20°C, nicht einfrieren
- Literatur:** Stoppok, E., Buchholz, K.: Einsatz von Dextranase und Bestimmung ihrer Aktivität bei der Verarbeitung von alterierten Zuckerrüben.
Zuckerind. **119** (1994) 476 - 481