

## Glucoamylase AN

Glykosidase; E.C. 3.2.1.20

Beschreibung:	Standardisierte Fungal-Glucoamylase zur Spaltung von Stärke in Glucose-Einheiten. Glucoamylase AN kann damit als Zuckerersatz eingesetzt werden. So können beispielsweise ca. 50 % Saccharose durch 250 ml Glucoamylase AN auf 100 kg Mehl substituiert werden.
Herkunft:	nicht-pathogener, nicht-genmodifizierter <i>Aspergillus niger</i> Stamm (nach AMFEP für Lebensmittel zugelassen)
Aktivität:	Fungal-Glucoamylase: 1.200 Units/ml (Methode: ASA Spezialenzyme GmbH) Begleitaktivitäten: Fungal- $\alpha$ -Amylase 500 SKB/ml
Anwendung:	Vollständige Verzuckerung von Stärken aller Art in der Lebensmittelindustrie  Standardisierung von Weizenmehl zur Verbesserung der Geschmacksqualität und gleichmäßigen Bräunung
Stabilisierungsmittel:	KCl, CaCl <sub>2</sub> , Konservierungsmittel (Natriumbenzoat und Sorbinsäure)
Reinheit:	Glucoamylase AN entspricht den Anforderungen der AMFEP (Association of Microbial Food Enzyme Producers)
Dosierung:	500 ml Glucoamylase AN pro t Stärke zur Verzuckerung in der Brennerei (Drei-Tage-Gärung unter Standardbedingungen)  1-20 ml Glucoamylase AN pro 100 kg Mehl zur Zuckersubstitution (abhängig von Reaktionszeit, pH-Wert, Temperatur, Zusammensetzung der Stärke)
Bestell-Nr.:	3245
Lieferform:	flüssiges, braunes Enzympräparat mit spezifischem Geruch
Lagerung:	stabil bei 20°C
pH-Optimum:	3,8 – 4,2 (aktiv von pH 2,0 bis 7,0)
Temperatur-Optimum:	65°C (aktiv von 20°C bis 80°C)

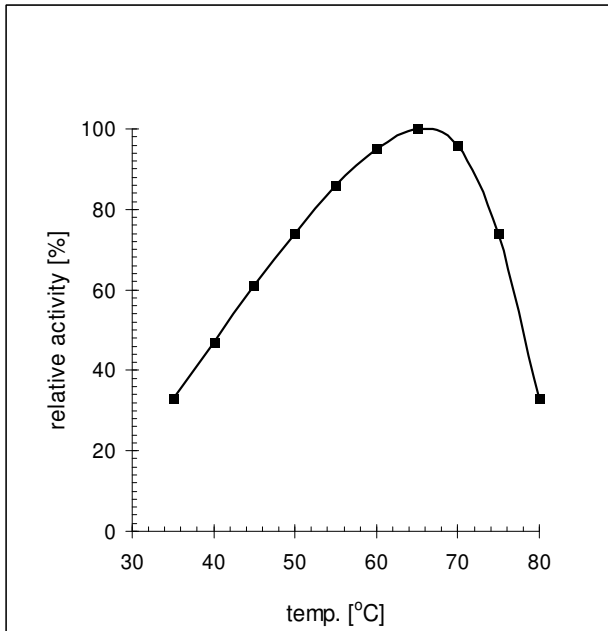


Abb 1: Einfluss der Temperatur auf die Enzymaktivität  
(30% maltodextrin DE18, pH 4.0).

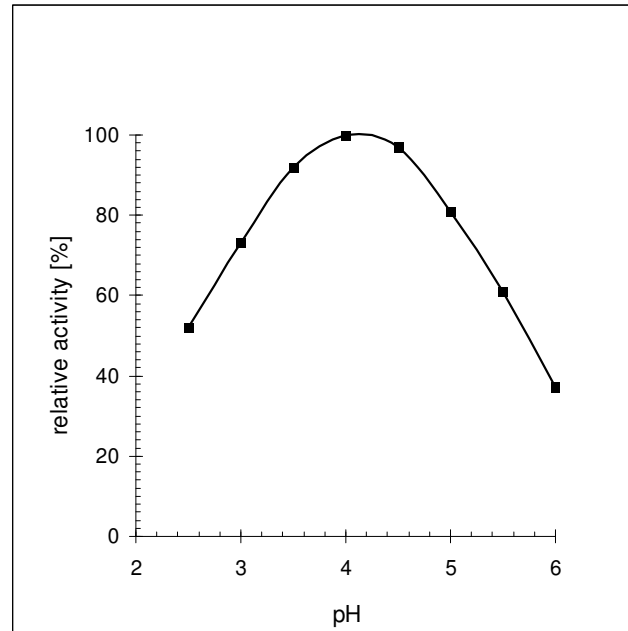


Abb. 2: Einfluss des pH-Wertes auf die Enzymaktivität  
(30% maltodextrin DE18, 60 °C).