

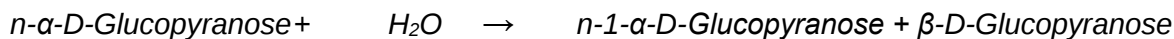
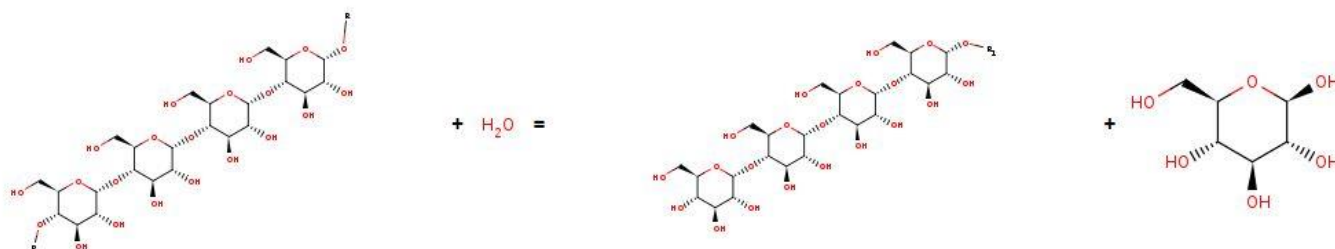
Glucoamylase AN

Glucan-1,4- α -Glucosidase, E.C. 3.2.1.3

Beschreibung:

Standardisierte Glucoamylase pilzlichen Ursprung zur Spaltung von Stärke in Glucose-Einheiten. Glucoamylase AN kann damit als Zuckerersatz eingesetzt werden. So können ca. 50 % Saccharose durch 250 ml Glucoamylase AN auf 100 kg Mehl substituiert werden.

Katalysierte Reaktion:



Herkunft:

*Aspergillus niger, nicht pathogen, nicht genmodifiziert
(nach AMFEP für Lebensmittel zugelassen)*

Aktivität:

> 2000 U/ mL (Methode: ASA Spezialenzyme GmbH)

Nebenaktivität: α -Amylase

Spezifische Aktivität:

> 20 U/ mg Protein

Anwendung:

Vollständige Verzuckerung von Stärken aller Art in der Lebensmittel-industrie
Standardisierung von Weizenmehl zur Verbesserung der Geschmacksqualität und gleichmäßigen Bräunung

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)

Reaktionsparameter: pH-Wert Optimum: 4,1 aktiv im Bereich pH 2,5 – 6,0
Temperatur Optimum: 65°C aktiv im Bereich 35 – 80°C

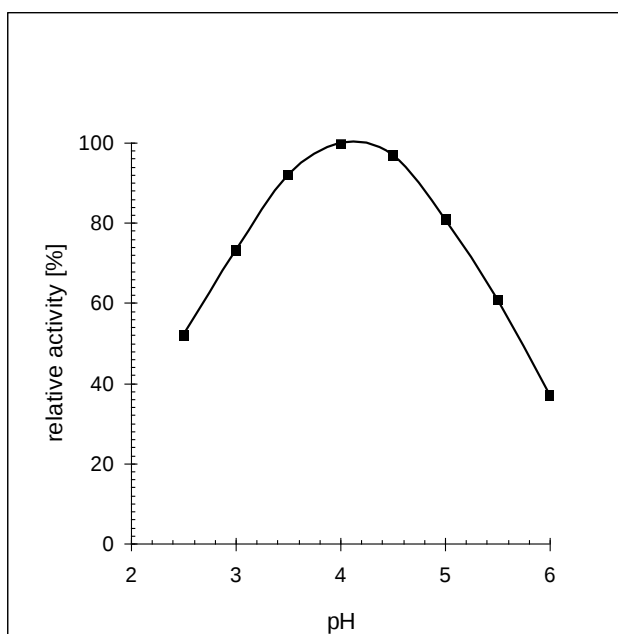


Abbildung 1: pH Abhängigkeit bei 60°C

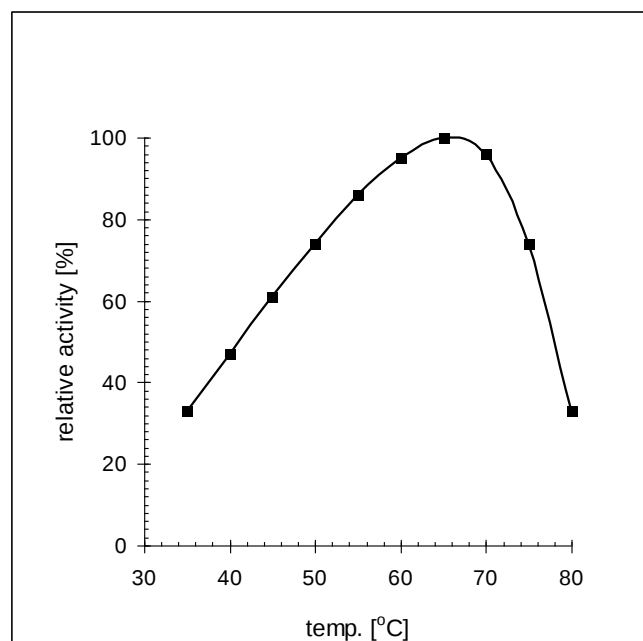


Abbildung 2: Temperatur Abhängigkeit bei pH 4

Artikel-Nr.: 3245

Lieferform: Braune Suspension mit spezifischem Geruch

Lagerung: Kühl lagern, 4 – 8°C. Nicht einfrieren.