

ИНВЕРТАЗА

Описание:

Инвертазата е ензимен препарат, получен от избран щам на *Saccharomyces cerevisiae*. Инвертазата разцепва захарозата на глюкоза и фруктоза ((β -fructofuranosidase (EC 3.2.1.26)).

Свойства:

Инвертазата е светла, без вкус и нелетлива пудра, лесно разтворима във вода.

Активност:

Инвертазата има стандартна активност 200,000 SU/g (Sumner Units).
1 Sumner Unit е количеството ензим, което произвежда 1 мг инвертна захар от 6 мл 5.4% захарозен разтвор при 20°C и pH 4.5 за 5 min.

Разтворимост:

Активните компоненти на **инвертазата** са лесно разтворими във вода в концентрации, подходящи за употреба. Мътността, която може да се получи няма влияние на обемната активност или функционалността на продукта.

Статус Food Grade:

Инвертаза отговаря на JECFA (FAO/WHO) и FCC спецификациите за food-grade ензими.

Приложение:

Основното приложение на инвертазата е за получаване на инвертни сиропи, с последващо приложение в сладкарството.

Доза

130-165 mg **Инвертаза** за кг 70% захароза води до пълна хидролиза в рамките на период от 12 до 24 часа при 50°C (122°F).

Времето за реакция може да бъде намалено посредством увеличаване съответно на дозата на ензима.

При типичните приложения – 60-65% захарен сироп се буферира до pH 4.5 и хидролизата се достига с доза от **Инвертаза** 100 г за тон при 55°C (131 °F) за 12 часа.

При доза от 50 g за тон реакцията продължава 24 часа.

Активност спрямо рН и температура

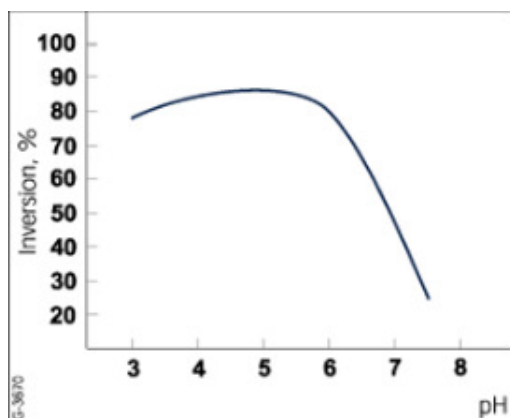


Fig. 1. Invertase activity at different pH values.
Inversion of 65.7% sucrose at 60°C. Reaction time 4 hours.

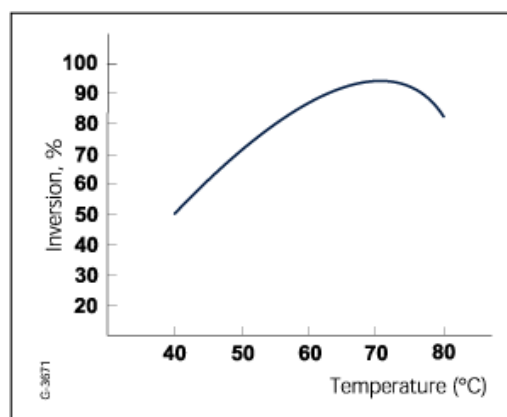


Fig. 2. Invertase activity at different temperatures.
Inversion of 65.7% sucrose at pH 4.5. Reaction time 4 hours.

Съхранение

Поддържа отлична активност няколко години при съхранение на сухо място и температура под 25°C (77°F).