



DENOMINACIÓN: INVERTASA

PQ1610

PROYECTO 123/2013-01-03/0

BIOINVERT 300L

Invertasa líquida calidad alimentaria

Descripción

BIOINVERT 300L es una invertasa (β -fructofuranosidasa) concentrada que hidroliza la sacarosa en fructosa y glucosa. La aplicación más importante de este enzima es la producción de dulces especiales (bombones rellenos) y para producción de azúcar invertido y otros jarabes.

Características

BIOINVERT 300L ha sido desarrollado como un aditivo enzimático muy adecuado para la producción industrial de jarabes de azúcar invertido sin productos secundarios no deseados como el hidroximetilfurfural.

Aplicaciones

BIOINVERT 300L se utiliza ampliamente en industrias como confitería, jarabes, enología.

BIOINVERT 300L tiene un funcionamiento óptimo a pH 4.5 y una temperatura de 55°C. El grado de inversión alcanzado dependerá de la ratio de dosis aplicada y el tiempo aplicado. La dosificación debe optimizarse en función de cada aplicación.

Dosis	Inversión	
	24 horas	40 horas
0.15 %	86,5 %	95 %
0.30 %	94 %	99 %

BIOINVERT 300L también puede utilizarse en la producción de cremas fondant o mazapán, donde la inversión de sacarosa sucede in situ.

Especificaciones

Actividad invertasa:	30,000 (-5% a +15%) U/ml (Método analítico a disposición de los clientes) (<i>Equivale aproximadamente a 15,000 U. Sumner/ml</i>)
Recuento total de Aerobios mesófilos:	Máx. 1.000 ufc/ml
Coliformes:	Menos de 30 ufc/ml
<i>E. coli</i> :	Negativo en 25ml
<i>Salmonella</i> :	Negativo en 25ml
Mohos y levaduras:	Menos de 10 ufc/ml
Densidad (20°C):	1.14 g/cm ³
pH (20°C):	4.5 – 5.5
Plomo:	Máximo 5ppm
Arsénico:	Máximo 3ppm
Cadmio:	Máximo 0.5ppm

Status legal

BIOINVERT 300L cumple con los requisitos marcados por la JECFA/FCC para enzimas de calidad alimentaria, y especificación para E1103 tal como se define en el Reglamento (EU) N° 231/2012.

La reglamentación alimentaria local debe ser consultada en relación con la aplicación específica a realizar. Esta legislación puede variar en cada país.