

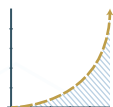


Препарат ферментный Инвертаза (Invertase)

ИНВЕРТАЗА - бета-фруктофуранозидаза, (сахараза) – катализирует гидролиз дисахарида сахарозы с образованием глюкозы и фруктозы.

ИНВЕРТАЗА – жидкий ферментный препарат, получен путём культивирования селекционированного штамма гриба *Penicillium canescens* с последующей очисткой и концентрированием.

- Предотвращает кристаллизацию сахарозы в продукте
- Увеличивает срок годности кондитерского изделия
- Позволяет избежать использование кислот в технологическом процессе гидролиза сахарозы



Активность
10 000 ед/мл



Температура

45–65 °С – оптимум
30–75 °С – раб. область



pH
4,5–5,5 – оптимум
3,0–6,5 – раб. диапазон



Упаковка

1 л – бутылка
5 л, 20 л – канистра



Срок хранения
24 месяца



Условия хранения

хранить при температуре
от 2 °С до 30 °С

ГМО статус

Препарат получен путем культивирования выделенного направленной селекцией природного штамма микроорганизмов без применения технологий геной инженерии.

Дозировка

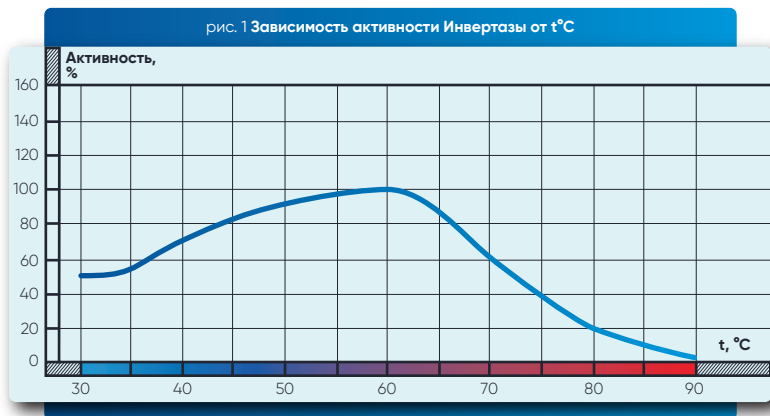
Дозировка зависит от активности ферментного препарата и технологических параметров процесса. Мы рекомендуем дозировку:

3 мл на 1 кг сахара при активности Инвертазы 10 000 SU/мл

Оптимальная дозировка может быть подобрана лабораторными или производственными тестами.

Характеристика препарата

На рисунках 1 и 2 показано влияние температуры и pH на активность Инвертазы.



Применение

Инвертаза используется для решения двух основных задач:

- Как технологическое средство для производства инвертированного сахара
- Как пищевая добавка в пищевой промышленности