



# КСИЛАНАЗА AN®

## ОПИСАНИЕ:

Ксиланаза AN является комплексным энзимным препаратом с ярко выраженным эффектом против гемицеллюлозных субстратов, содержащих ксиланы, мананы, глюканы и др. Эффективное действие энзимного комплекса основано на наличии других важных гидролитических энзимов, которые растворяют целлюлозу, лихенин, арабан, пектин и др.

Энзим производится путем глубоинной ферментации специально отобранных бактерий, вырабатываемых *Asp. Niger*.

Активность: Энзимная активность выражается в ксиланазных единицах, представляющих количество энзимов, которые освобождают 1  $\mu$  mol глюкозы, ксилозы при реакции T - 40o C, pH 4.0, за 1 min.

## СТАНДАРТЫ:

1 000 3 000 U/g эндо-ксиланазная активность.

3 000 9 000 U/g эндо-ксиланазная активность.

## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

В виде порошка или раствора; Цвет от темно-бежевого до коричневого; Сухого вещества свыше 90% для порошкообразного препарата, 25% - 35% - для раствора; Растворимость водно-растворимый энзимный препарат.

## ДОЗА ЛЕКАРСТВА

2,0 10,0 g / 100 kg муки.

## СРОК ГОДНОСТИ

12 месяцев для порошкообразного продукта;

6 месяцев для жидкого препарата.

## ПРИЛОЖЕНИЕ:

### 1. Пекарство

Ксиланаза AN является комплексным энзимным продуктом, экзо- и эндо-ксиланазный состав которого влияет на растворимые и нерастворимые пентозаны в муке. Продукт является подходящей добавкой для улучшения качества хлеба, содержащий синергистичный эффект Плесеней Амилази и Липази. Ксиланаза AN улучшает структуру и эластичность теста и увеличивает в объеме выпечку хлеба. Высокая эндо-ксиланазная активность Ксиланазы AN проявляется в значительном увеличении гидратации и способствует текстуре и сроку хранения хлеба, который не теряет свежесть во время сохранения.

Ксиланаза AN является подходящей для всех сортов муки.

2. Потенциально новое применение Ксиланазы AN наблюдается в бумажной и пульповой индустрии благодаря ее отбеливающему эффекту в производстве целлюлозы.

3. Ксиланаза AN используется в пищевых добавках для животноводства.