



ZUKER AMIL L (ALFA AMILASA)

DESCRIPCIÓN:

El producto **ZUKER AMIL-L** es un producto a base de alfa amilasa termoestable de origen bacteriano, diseñado para catalizar la hidrólisis de los enlaces alfa glucosídicos del almidón, descomponiéndolos en maltosa y glucosa como subproductos.

En refinerías de azúcar, donde se tiene como limitante a los almidones procedentes del azúcar crudo, el producto **ZUKER AMIL-L** ha demostrado su efectividad, alargando los periodos de depuración o retornos de materiales azucarados, lo que permite mayor cantidad de ciclos.

APLICACIÓN:

Para mejores efectos, se recomienda aplicar el **ZUKER AMIL- L** a la etapa mas temprana del proceso, ya sea en el tanque del licor fundido o en la línea antes de entrar a la tanquería de licor tratado.

Se recomienda la dosificación de forma continua, de preferencia a través de una bomba dosificadora, en un punto que asegure una homogeneidad del producto en el licor.

El producto puede aplicarse directamente del tambor en que se surte y siendo soluble en agua, puede diluirse en agua fría en una relación no mayor del 5%.

DOSIS:

Por lo general la cantidad de almidones en el azúcar crudo que posteriormente será fundido, se encuentra en valores muy estables, por lo que la dosis se mantiene estable en un periodo de tiempo y oscila entre 5 a 10 ppm, base licor fundido.

Esta dosis puede variar dependiendo de los valores de almidón (floc) analizados en el azúcar final refinado y las condiciones de depuración existentes, ya que otro factor de depuración puede ser el color del azúcar, por lo que una mayor cantidad de almidón desdoblada puede no ser necesaria.

Nuestro Ingeniero de Servicio les dará la asesoría adecuada para determinar la dosis óptima y el punto de aplicación-

PROPIEDADES:

Apariencia	líquido
Color	ámbar
Olor	característico
pH directo	2.70 – 2.90
Densidad	1.00 – 1.07
Actividad	340,000 MWU/ml
Tiempo de vida útil	12 meses en almacenamiento indicado



Una unidad MWU (Wholgemuth modificada) es la cantidad de enzima que hidroliza 1 mg de almidón soluble a un tamaño definido de dextrina en 30 minutos bajo las condiciones de la prueba.

NORMAS QUE CUMPLE:

KOSHER PAREVE No. JMXC-1

REGISTRO FDA. 21CFR184.1012

El producto es, grado alimenticio, autorizado por la Secretaria de Salud como enzima en procesos de alimentos, publicado en el DOF de fecha 16/jul/12, con el número de registro 3.2.1.1, tercera sección, anexo sexto y con autorización de Kosher y FDA de los Estados Unidos de Norteamérica.

ISO-9001-2015

Codex Alimentarius STAN 192-1995

ISO-9001-2008

GRAS.- Generalmente reconocido como seguro para uso alimenticio

NORMA NMX-F-079-1986

INDICACIONES GENERALES:

Producto biodegradable y considerado de impacto ambiental nulo

Por su origen, el producto se garantiza totalmente libre de metales pesados y elementos alérgenos

PRESENTACIÓN

Tambores de 225 Kg de peso neto.

MANEJO Y ALMACENAJE:

El **ZUKER AMIL-L** por lo general no requiere de refrigeración para su conservación. Se ha determinado que la actividad del producto tiende a disminuir en un 10 % cuando se almacena por más de 6 meses, sobre todo a temperaturas superiores de 21 °C.

El producto debe ser considerado y tratado como todo agente químico, al manejarlo deberá usarse equipo de seguridad básico, protegiendo ojos, piel y mucosas. Evite comer, beber o fumar durante esta maniobra.

Evite la estiba de más de dos hileras para proteger los tambos de alguna probable rotura y/o fuga.

Almacenar al abrigo de la intemperie y libre de humedad excesiva.