



ZUKERDEXTRANA L-650 (CONTROL DE AZUCARES REDUCTORES)

DESCRIPCIÓN:

Las dextranas que se producen durante la inversión de la sacarosa, provocan serios problemas de viscosidad en el proceso, sobre todo en la etapa de cristalización y centrifugación, disminuyendo el agotamiento de la masa y provocando granos de azúcar tipo “aguja” con incrementos de pureza en la miel final y pérdidas de sacarosa.

El producto **ZUKERDEXTRANA L-650** es una endoenzima líquida (1,4 alfa-D-glucano glucanohidrolasa), que hidroliza y rompe los enlaces alfa(1,6) y alfa(1,4) de la dextrana, inhibiendo los problemas descritos que se tiene en el proceso

El **ZUKERDEXTRANA L-650** esta exenta de actividad de invertasa, proteasa, celulasa y pectinasa.

La efectividad del **ZUKERDEXTRANA L-650** ha sido comprobada en situaciones de inversión de la sacarosa por efectos microbiológicos y la formación subsiguiente de dextranas.

APLICACIÓN:

Por regla general el **ZUKERDEXTRANA L-650** debe aplicarse en un punto que asegure un tiempo de contacto mayor a 20 minutos con las dextranas en una temperatura menor de 80 °C. Bajo estas condiciones el punto óptimo de aplicación es a la salida del vaso melador de evaporadores o en su defecto en la línea de meladura. Es muy importante se asegure la integración total del producto en el medio azucarado.

Su aplicación se recomienda de preferencia de forma continua a través de una bomba dosificadora o por choque de acuerdo a requerimientos de control.

Puede aplicarse directamente del tambor en que se surte o diluido en agua en la proporción que sea requerido.

Nuestro ingeniero de servicio le asesorará sobre el punto de aplicación y la dosis necesaria para su sistema.

DOSIS:

De acuerdo a estudios realizados, los problemas con dextranas en un Ingenio ocurre al tener cantidades superiores a 800 ppm en meladura. En estos momentos, la dosis requerida es de 2 a 5 ppm base caña molida.

La dosis se deberá incrementar en relación directa a la cantidad de dextranas presentes, en un rango de hasta 20 ppm, dependiendo de la problemática existente. La Secretaria de Salud no establece límite para su uso, bajo las buenas prácticas de manufactura.



PROPIEDADES:

Apariencia	líquido
Color	ámbar claro
Ph directo	7.0 – 8.0
Densidad	1.03 – 1.09 mg/ml
Actividad	650,000 – 750,000 u/g *
Tiempo de vida útil	12 meses en almacenamiento indicado

- * Una unidad de actividad de dextranasa se define como la cantidad de enzima que produce azúcares reductores necesarios para reducir el poder de un milimol de tiosulfato de sodio en un minuto.

NORMAS QUE CUMPLE:

KOSHER PAREVE No. JMXC-1
REGISTRO FDA. 21CFR184.1148
ISO-9001-2015

Publicado en el diario Oficial de la Federación, anexo VI, No 10 por la Secretaría de Salud, para ser usada como enzima en procesos alimenticios.

Codex Alimentarius STAN192-1995

El producto tiene la clasificación GRAS. Generalmente reconocido como seguro para uso alimenticio

Cumple con la 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 200 Kg de peso neto.

MANEJO Y ALMACENAJE:

El producto debe ser considerado y tratado como todo agente químico, al manejarlo deberá usarse equipo de seguridad básico, protegiendo ojos, piel y mucosas.

Almacenar al abrigo de la intemperie, libre de humedad excesiva y a temperaturas superiores al punto de congelación del agua e inferiores a 50 °C.