



Hung Thinh Vietnam LTD.

SEBrew-HT

(Dịch hóa tinh bột- Nồi cháo)

Giới thiệu: **SEBrew-HT** là alpha-amylase, enzyme ở dạng lỏng và chịu nhiệt. Là enzyme vi khuẩn được sản xuất bằng cách điều khiển quá trình lên men của chủng vi khuẩn *Bacillus* không biến đổi gen. **SEBrew-HT** là endo-alpha-amylase, cắt liên kết 1,4-alpha-glucosidic của dịch tinh bột một cách ngẫu nhiên. Hoạt động kéo dài của **SEBrew-HT** làm giảm nhanh độ nhớt của dịch tinh bột và sinh ra một **lượng lớn các dextrin thấp phân tử**.

Công dụng: **SEBrew-HT** sử dụng trong công nghệ tinh bột để dịch hóa tinh bột sinh ra dịch dextrose thấp (DE 7 – 15). Do khả năng chịu nhiệt, khoảng pH hoạt động rộng và nhu cầu calcium thấp nên **SEBrew-HT** có thể dịch hóa dịch tinh bột ở nhiệt độ cao khoảng 95⁰C mà không cần bổ sung thêm calcium. Trong công nghiệp bia, **SEBrew-HT** sử dụng để dịch hóa nồi cháo và giảm nhanh được độ nhớt của dịch tinh bột.

Tiện ích:

- Tính ổn định nhiệt tốt cho quá trình dịch hóa tinh bột
- Sinh ra dịch dextrose có độ nhớt thấp ở 80 – 90⁰C trong 90 phút.
- Dịch hóa toàn bộ tinh bột ở pH 5.8 và 80 – 85⁰C.
- Làm tăng năng suất quá trình lên men và quá trình nấu cháo.
- Sinh ra bởi sự lên men của sinh vật không biến đổi gen.
- Thành phần hoàn toàn tự nhiên, không có thành phần nhân tạo tổng hợp.

Đặc điểm: **SEBrew-HT** là dung dịch màu vàng. Enzym có mùi nhẹ đặc trưng của những sản phẩm lên men. Enzyme tan trong nước. Khi dịch hóa tinh bột, pH tối ưu từ 5.6 – 6.5, **SEBrew-HT** hoạt động ở 80 – 95⁰C. Khi dịch hóa dài hơn 30 phút, nhiệt độ tối ưu từ 80 – 85⁰C. Enzyme bắt đầu bị ức chế trên 95⁰C khi pH 5.5. **SEBrew-HT** mất hoạt tính hoàn toàn khi đưa lên 95⁰C, pH 4.0 trong 5 phút. Hoạt tính của **SEBrew-HT** sẽ được ổn định khi có mặt ion Ca⁺⁺ và bị ức chế ở nồng độ cao của kim loại nặng.

Liều lượng: Liều lượng sử dụng phụ thuộc:

- Bản chất và tỷ lệ chất khô trong cơ chất.
- Chỉ số DE của dịch dextrose cuối.
- Nhiệt độ và pH dịch hóa.
- Thời gian dịch hóa (thông thường là 30 – 120 phút).
- Liều lượng đề nghị: 0.6 – 1 kg/tấn tinh bột khô.

Chất lượng kỹ thuật: **SEBrew-HT** đạt tiêu chuẩn ISO 9002. Các đặc điểm kỹ thuật tuân theo các tiêu chuẩn dành cho enzyme thực phẩm của FAO/WHO JECFA, FCC và IFOAM.

Bao bì: **SEBrew-HT** được đóng trong thùng: 30kg

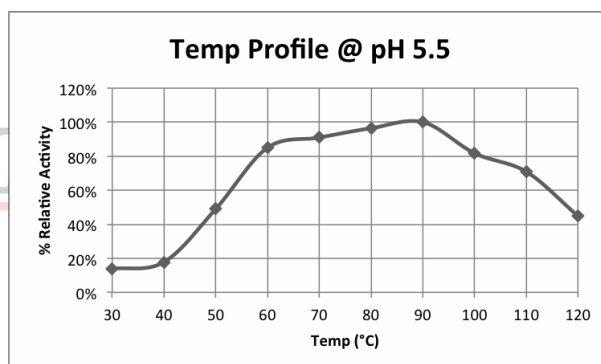
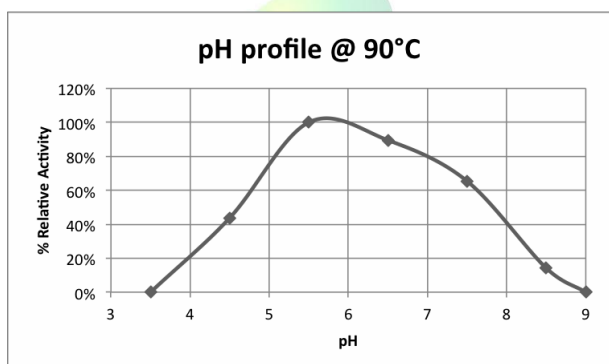
Bảo quản: **SEBrew-HT** phải được bảo quản ở nơi khô ráo và lạnh.



Advanced Enzyme Technologies Ltd.



Hung Thinh Vietnam LTD.



Sự ổn định của SEBrew HT đối với nhiệt độ, pH

Nhà sản xuất: Ấn Độ



Advanced Enzyme Technologies Ltd.