



Hung Thinh Vietnam LTD.

SEB-Neutral PL

(Enzyme thủy phân Protein)

- Giới thiệu** **SEB-Neutral PL** là enzyme protease ở dạng lỏng, sử dụng trong thực phẩm để phân cắt protein và tăng tính hòa tan, tính phân tán, vị ngon của protein. **SEB-Neutral PL** thủy phân cả protein động vật và thực vật tạo ra các sản phẩm ở mức độ thủy phân thấp (>10 DH%).
- SEB-Neutral PL** được sản xuất từ lên men của chủng *Bacillus* không biến đổi gen. Enzyme thủy phân hầu hết các protein hòa tan. **SEB-Neutral PL** là endo-protease, thủy phân protein tại các liên kết peptide bên trong giải phóng các polypeptide và peptide với độ dài khác nhau.
- Đặc điểm**
- Trạng thái: dung dịch màu nâu.
 - Mùi vị: đặc trưng của sản phẩm lên men.
 - Tính tan: Tan hoàn toàn trong nước.
- SEB-Neutral PL** sử dụng trong khoảng 35 – 60°C. Vùng pH hoạt động của **SEB-Neutral PL** phụ thuộc vào nhiệt độ, cơ chất và sự tập trung cơ chất. Ở nhiệt độ tối ưu, pH thường dùng là pH 5.5 – 7.5.
- Liều lượng** Liều lượng sử dụng phụ thuộc:
- Loại, chất lượng, trạng thái của protein cơ chất.
 - pH của protein cơ chất.
 - Tỷ lệ protein cơ chất (thông thường 8 – 16%).
 - Thời gian xử lý enzyme, mức độ thủy phân (DH%).
 - Nhiệt độ xử lý.
 - Liều lượng đề nghị: 1 – 45g/kg protein (0.02- 0.3% nguyên liệu thô)
 - Thời gian xử lý enzyme: 15 phút – 6 giờ.
 - Gia tăng lượng enzyme thì giảm thời gian xử lý.
 - Liều lượng tối ưu: nên thử nghiệm để xác định.
- Chất lượng kỹ thuật** **SEB-Neutral PL** 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** **SEB-Neutral PL** được đóng trong thùng: 30kg
- Bảo quản** **SEB-Neutral PL** phải được bảo quản ở nơi khô ráo và lạnh.
- Nhà sản xuất:** Ấn Độ



Advanced Enzyme Technologies Ltd.