



# mirazym GOX

Glukoz Oksidaz



*Yüksek Hamur Toleransı*

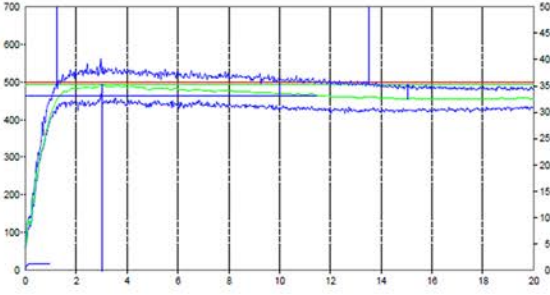
*Kuvvetli İç Yapı*

*Kolay İşleme*

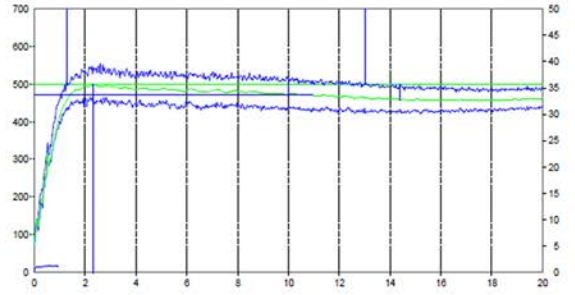
*Artan Hacim*

***Çok Daha İyisi İçin...***

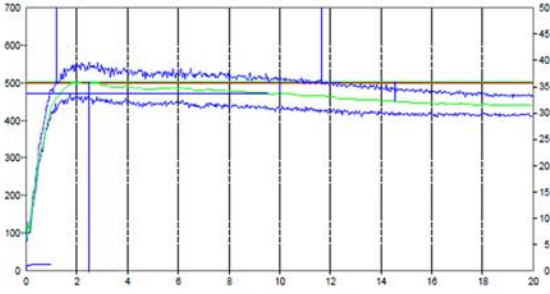
# KARŞILAŞTIRMALI ANALİZ



- Mirazym GOX 10.000 -



- Diğer GOX 10.000 -



- Kontrol -

	KONTROL	MIRAZYM GOX 10.000	DiĞER GOX 10.000
VERİLEN SU	60,6 %	60,7 %	60,4 %
İSTENEN SU	60,6 %	60,6 %	60,4 %
GELİŞME SÜRESİ	2,5 min.	3,0 min.	2,4 min.
STABİLİTE	10,4 min.	12,3 min.	11,8 min.
YUMUŞAMA	50 FU	38 FU	41 FU
F. KALİTE DEĞERİ	96	115	110
DOZAJ	-	12 ppm	12 ppm



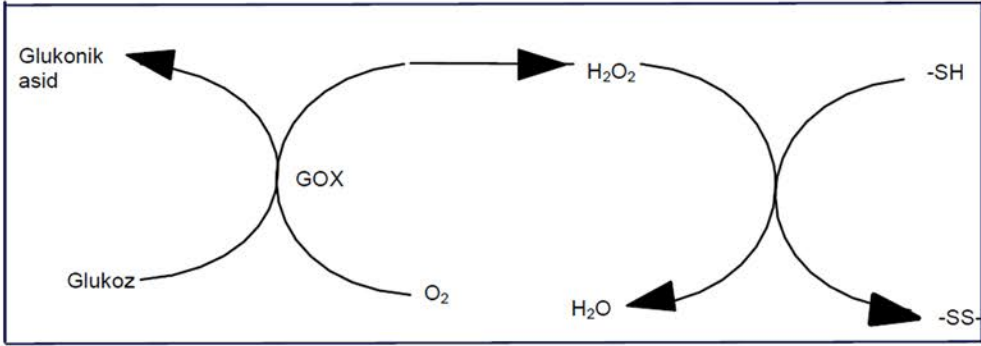


# mirazym GOX

Glukoz Oksidaz

**Mirazym GOX 10.000, Aspergillus niger'den elde edilmiş, ekmek ve fırıncılık ürünlerinde kullanılmak üzere geliştirilmiş, yan aktivitesi olmayan glukoz oksidaz enzim preparatıdır.**

*Glukoz oksidaz* oksijen ve su varlığında glikozun, glukonik asit ve hidrojen peroksida ( $H_2O_2$ ) hidrolizini katalize eder. Açığa çıkan  $H_2O_2$  gluten proteinlerinin sahip olduğu SH gruplarını oksitleyerek S-S köprülerini oluşturur ve gluten ağını kuvvetlendirir.



*Glukoz Oksidaz* aynı zamanda oksidatif jelatinizasyonu da etkiler. Glukoz Oksidaz tarafından açığa çıkan  $H_2O_2$  buğday ununda bulunan peroksidaz tarafından substrat olarak kullanılır. Bu enzim arabinoksilanların yapısında bulunan ferulik asitlerin birbirleriyle bağ oluşturmalarını katalize eder. Peroksidazlar ile katalize edilen arabinoksilanlar sert yapılı bir jel oluştururlar ve hamurun viskozitesini artırarak katı ve kuru bir hal almasına neden olurlar. Hamurun sürekli fazında meydana gelen viskozite artışı ile hamurun gaz tutma yeteneğinin artması beklenir. Çünkü gaz hücrelerinin bir araya toplanma eğilimlerinde bir azalma meydana gelir.

### Uygulama:

- Un fabrikalarında buğday ununun standardizasyonu
- Ekmek ve tüm fırıncılık mamullerinin üretimi

### Faydaları:

- Hamur yapısını güçlendirir.
- Hacim artışı sağlar.
- Fermantasyon stabilitesini artırır.
- İşlenebilirliği iyileştirir.
- Daha kuru hamur sağlar.

### Dozaj:

Un kalitesine ve proses şartlarına bağlı olarak 100 kg un için 0.1 ile 2 g Mirazym GOX 10.000 kullanılması tavsiye edilir. Optimum kullanım oranı yapılacak laboratuvar testleri ve ekme denemeleriyle belirlenmelidir.

## Ürün Teknik Bilgisi

**Ürün İsmi:** **Mirazym GOX 10.000**

**Tanım:** Fırıncılık ürünleri için enzim

**İçerik:** Buğday Unu, Enzimler (Glukoz Oksidaz)

**Depolama ve Raf Ömrü :** Kuru ve serin bir ortamda, güneş ışığı ve nemden uzak, ağzı kapalı olarak depolanmalıdır. Bu şartlar altında depolandığında yıllık aktivite kaybı % 10'un altında olur.

**Paket:** Net 20 kg karton kolilerde ambalajlanmıştır.

## Kimyasal, Fiziksel ve Mikrobiyolojik Bilgi

**Aktivite:**

- 10.000 GOU / g  $\pm$  % 5
- 50 – 65 °C'ye kadar aktiftir. 65 °C'nin üzerinde hızla inaktive olur.
- 5,5 – 7,0 pH seviyesinde aktiftir.

**Renk:** Hafif krem / Sarımsık (ürün rengi her üretim partisinde farklılıklar gösterebilir.)

**Koku:** Hafif fermente

**Fiziksel form:** Toz

**Arsenik :** < 3 ppm

**Kurşun:** < 5 ppm

**Ağır metaller:** < 30 ppm

**Salmonella:** Negatif/25 g

**E coli:** Negatif/25 g

**Koliform:** Max 30

**Toplam canlı:** Max 50.000

**Mikotoksin:** Yok

## Uyarılar

Gluten içerir. Ürün deride ve gözde tahrişe neden olabilir. Kaza ile deri ve gözle temas etmesi durumunda bol su ile yıkayınız.