



ficha
técnica

maxifresh



Enzima amilasa maltogénica
putificada

MAXIFRESH

DESCRIPCION Y CONCEPTO

MAXIFRESH es una enzima amilasa maltogénica purificada desarrollada para ser usada en productos PANIFICADOS. Se obtiene a partir de la modificación genética de Bacillus subtilis. Cumple con la recomendación de especificación de FCC y JEFCA.

FUNCIONALIDAD

MAXIFRESH es una enzima que actúa sobre los distintos componentes de las harinas, en especial la amilopectina, produciendo dextrinas de bajo peso molecular, disminuyendo la interacción entre el almidón y las proteínas, causante del envejecimiento del producto.

APLICACIÓN

MAXIFRESH puede ser usado en cualquier producto panificado en particular aquellos con fermentación biológica, en donde se requiera prolongar el periodo de frescura del panificado Lográndose óptimos resultados entre los 6 y 12 días de vida útil.

MAXIFRESH se puede usar solo, o en combinación con emulsionantes tales como monoglicéridos o con estearoil lactilato sódico.

ACTIVIDAD

La actividad enzimática es de 1500 KMU/g.

El KMU es la cantidad de enzima que se requiere en condiciones estándar, para hidrolizar un micromol de maltotriosa por minuto

DOSIFICACION

La dosis recomendada depende del producto panificado a elaborar. Como dosis guía se recomienda usar entre 30 y 60 gramos por cada 100 kg de harina, dependiendo de los resultados buscados.

RESULTADOS Y BENEFICIOS

Con el empleo de MAXIFRESH se obtendrán los siguientes beneficios:

- **MAXIMA FRESCURA DE MIGA.**
- **MEJORAR Y MANTENER LA ELASTICIDAD DE LA MIGA**
- **MIGA MAS FINA Y UNIFORME**
- **SENSIBLE DISMINUCION DE LOS NIVELES DE LIPIDOS UTILIZADOS SIN MODIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL.**

PRESENTACION

MAXIFRESH se presenta en envases de 10 Kg.

ALMACENAJE

Se recomienda almacenar a temperaturas de 4 ° C, para una vida útil de 12 meses.

A temperaturas superiores, la vida útil disminuye, llegando a 6 meses a temperaturas de 20 ° C.

**POR CONSULTAS: DIRIGIRSE A DEPARTAMENTO TECNICO.
Av. PERÓN 3858.SAN JUSTO.BUENOS AIRES
TEL-011-4651-9669.E-MAIL: gemsint@gems-int.com**