

Especificaciones TÉCNICAS

PRODUCTO: FITASA (ASPERGILLUS NIGER)

1. Descripción del Producto La fitasa es una enzima de grado alimenticio derivada de la fermentación de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger* No-GMO. Se utiliza para hidrolizar (descomponer) los residuos de fosfato del ácido fítico (fitato).

2. Propiedades Físicas y Químicas

Apariencia: Polvo de color blanco a beige claro, de flujo libre, soluble en agua, sin olor ni sabor desagradable.

pH Óptimo: 5.5, con un rango de estabilidad de 3.0 a 6.5.

Temperatura Óptima: 55°C.

Actividad Enzimática: Caracterizada por su capacidad de hidrolizar pectina de alto peso molecular dentro de la cadena de poligalacturónico.

Unidad de Fitasa (FTU): La actividad de fitasa necesaria para liberar 1 μ mol de fósforo inorgánico por minuto a pH 5.5 de un exceso de 15M de fitato de sodio a 37°C bajo condiciones de ensayo.

Criterios de aceptación: NLT 85.0% y NMT 115.0% de las unidades declaradas de actividad enzimática.

3. Almacenamiento, Vida Útil y Presentación Estándar

Vida Útil: Estable por dos años (24 meses) si se almacena a 10°C o menos en bolsas de polietileno selladas dentro de cajas o tambores de fibra, alejados de la luz solar y alta humedad.

Presentación: En tambores de fibra de 25 kg o cajas de doble pared.

4. Precauciones de Manejo

Evitar la formación de aerosoles y polvo del producto.

La inhalación repetida del aerosol o polvo de la enzima puede causar reacciones alérgicas en individuos sensibilizados.

5. Especificaciones del Producto

Actividad: NLT 6,000 FTU/g.

Identidad: Fitasa.

Humedad: NMT 10%.

Metales Pesados:

Plomo: NMT 5 ppm.

6. Datos Microbiológicos

Recuento Total de Placas (TPC): <10,000 CFU/g.

Enterobacterias: <100 CFU/g (si supera este valor, se realiza prueba de Salmonella).

Salmonella: Negativo en 25 g.

E. coli: Negativo en 10 g.

Levaduras y Mohos: <1,000 CFU/g.

Coliformes: <1,000 CFU/g.

7. País de Origen

Estados Unidos (USA).

8. Métodos de Análisis

AOAC 2003.01, 990.12, 991.14, 997.02.

BAM Ch. 5 / AOAC 2011.03.

FCC 9, Página 414.

I.U.B. 3.1.3.8.

FTIR, SW-846 6020.

9. Código de Producto

81744 (12.28.17).



 info@isoquim.com.ar

 011 4853-4363

 www.isoquim.com.ar