



TS 7800: 2010
tst T4:

ICS 67.140.30

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Çikolata

Chocolate

- Madde 5.3.8.3 Reaktifler maddesinden aşağıdaki kısım çıkartılmıştır.
- Yaklaşık 31.000 U/mL aktiviteli (pH 6,9'da ve 20 °C'ta 3 dakikada 1U, nişastadan 1,0 mg maltozu serbest bırakır) ısıya dayanıklı alfa amilaz (1,4-alfa-D-Glukan-glukanohidrolaz) çözeltisi. Bu enzim düşük miktarda safsızlık (örneğin glikoz veya sakaroz) ve diğer enzimleri barındırabilir. Enzim yaklaşık 4°C'ta muhafaza edilir. Alternatif olarak, benzer enzim aktivitesine sahip nihai bir çözelti sağlamak için başka alfa amilaz kaynakları kullanılabilir.
- Siyah küften amiloglükosidaz (1,4-alfa-D-Glukan-glukohidrolaz), yaklaşık 120 U/mg veya 70 U/mg aktiviteli tozu (pH 4,8'de ve 60°C'ta 1U, nişastadan her dakika 1 mikromol glikozu serbest bırakan). Bu enzim düşük miktarda safsızlık (örneğin glikoz veya sakaroz) ve diğer enzimleri (örneğin invertaz) barındırabilir. Enzim yaklaşık 4°C'ta muhafaza edilir. Alternatif olarak, benzer enzim aktivitesine sahip nihai bir çözelti sağlamak için başka amiloglükosidaz kaynakları kullanılabilir.
- Madde 5.3.8.3 Reaktifler maddesine aşağıdaki kısım eklenmiştir.
- Alfa amilaz
- Amiloglükosidaz