



TADİL TASARISI
DRAFT AMENDMENT

Sayfa 1/1

TS 7800: 2010 tst T4:

ICS 67.140.30

Bu tasarı, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kuruluna bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulunun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Çikolata

Chocolate

- Madde 5.3.8.3 Reaktifler maddesinden aşağıdaki kısım çıkarılmıştır.
- Yaklaşık 31 000 U/mL aktiviteli (pH 6,9'da ve 20 °C'ta 3 dakikada 1U, nispeten 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, nispeten her dakika 1 mikromol glikozu serbest bırakır). 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