



Enzima proteasa Vegetal

Propiedades del producto

La **Papaína 4000 DB** es una enzima proteasa en polvo grado alimenticio, extraída del látex de la Papaya Carica.

Se caracteriza por su capacidad para hidrolizar grandes proteínas hasta péptidos y aminoácidos menores.

Beneficios

- ◆ Amplia especificidad por el sustrato.
- ◆ Capaz de hidrolizar desde pequeños péptidos hasta proteínas de alto peso molecular.
- ◆ Amplio uso en Ablandadores para carne, procesamiento de residuos de pescado, reducción de la turbidez en la cerveza, etc.
- ◆ Reduce rápidamente la viscosidad en geles de tipo proteínico de origen animal o vegetal.

◆ Características del producto

Actividad	4.000 NFPU / mg +/- 5 %.
Forma	Polvo seco amorfo
Color	Ligeramente cremoso
Olor	Tenue. Característico.
Sabor	Libre de sabores ofensivos

Ingredientes.

Enzima Papaina y vehículo USP.

Análisis de Actividad

Una unidad NFP de papaína es aquella actividad que liberará el equivalente de un microgramo de tirosina por hora, bajo las condiciones del ensayo.

Efecto de la Temperatura

La **Papaína 4000 DB** tiene un rango efectivo de temperatura de 10 a 90 ° C.

La enzima es extremadamente estable.



Aplicaciones ----- Industria Alimenticia

Cervecería, Pesquera, Producción de hidrolizados de soya, Cárnicos, Producción de Ablandadores para carne.

La **Papaína 4000 DB**, en las dosis sugeridas, no altera las condiciones de aroma o sabor ni deja efectos residuales en los productos que se someten a su acción.

La **Papaína 4000 DB** se usa en Nutrición Animal, Industria del cuero, Farmacéutica y Panificación (Se utiliza para modificar la estructura del gluten de la harina, en la producción de galletas Waffer).

Niveles de uso

Los requerimientos de **Papaína 4000 DB** están determinados generalmente por las condiciones de proceso. Ellos variarán con la concentración de proteína del sustrato y grado de hidrólisis deseado; un incremento en la concentración de la **Papaína 4000 DB** incrementará la velocidad de hidrólisis y acortará el tiempo necesario para llevarla a cabo.

Inicialmente puede evaluarse la **Papaína 4000 DB** a 0.2 % y hasta un 0.5 % sobre la base del contenido de proteína en el sustrato.

Empaque

La **Papaína 4000 DB** se empaqueta en doble bolsa de polietileno en cajas de cartón corrugado por 30 kilogramos neto.

Otras presentaciones están disponibles a solicitud del usuario entre 5, 10, 20 y 50 kilos.

Almacenamiento

En recipientes cerrados, bajo condiciones frescas y secas, protegida de la luz directa.

Vida útil

Si se almacena a 10 °C o por debajo la vida útil en almacenamiento puede extenderse y la pérdida de actividad enzimática puede ser inferior al 5 % en un año.

La información técnica y sugerencias para el uso contenidas en el presente documento, se suponen confiables, pero no pueden construirse como garantías. Las especificaciones están sujetas a cambios basados en las variaciones de las materias primas utilizadas.