

Papaína MT80

Enzima proteolítica Vegetal

Propiedades del producto

La **Papaína MT 80** es una enzima proteolítica de amplio espectro, aceptada por la FDA para uso alimentario.

Beneficios

- La papaína posee ventajas frente a otras enzimas naturales por su calidad y actividad enzimática que le dan un alto valor comercial.
- Además de sus usos en la Industria Cárnica y la Cervecería, es requerida en áreas como la farmacéutica y la cosmética.
- Se usa ampliamente en Ablandadores para carne, en procesos de aprovechamiento de residuos de la industria pesquera, etc.
- Tiene una amplia capacidad para reducir o descomponer las proteínas contenidas en alimentos de origen animal o vegetal.

Características del producto

Actividad	150 UAP/ mg ~ (22 TU/mg)
Forma	Polvo seco fino
Color	Ligeramente cremoso
Olor	Típico característico.

Ingredientes.

Enzima Papaína y vehículo USP.

Análisis de Actividad

Una unidad AP 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 MT 80** tiene un rango efectivo de temperatura de 10 a 90 °C.

La enzima es extremadamente estable.



La **Papaína MT 80** es muy estable en el rango de 5.0 a 9.0. En solución, valores de pH por debajo de 3.5 y superiores a 10.0 inactivan rápidamente la Enzima.

Aplicaciones

Industria Alimenticia

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

La **Papaína MT 80**, en dosis sugeridas, no altera las condiciones de aroma o sabor.

Otras Industrias

La **Papaína MT 80** se usa en Nutrición Animal, Industria del cuero, Farmacéutica y en panificación.

Niveles de uso

Se sugiere usar la **Papaína MT 80**, según las condiciones de la proteína, tipo de proceso, nivel de transformación que se desea así como también características finales del material a tratar.

Evalúe aplicaciones de 0,5 % hasta 1 % de la **Papaína MT 80** con respecto al peso de proteína que contenga el material a tratar. En el caso de Elaborar ablandadores para Carne, se recomienda el 1 % al 1,5 % con respecto al peso total de ablandador a elaborar.

Empaque y Almacenamiento

La **Papaína MT 80** se empaqueta en doble bolsa de polietileno en cajas de cartón corrugado por 25 - 30 kilogramos neto.

Otras presentaciones se disponen a solicitud del cliente.

La vida de almacenamiento de la **Papaína MT 80** puede prolongarse si se almacenan los recipientes cerrados bajo refrigeración a 5 °C – 10 °C.

La vida en almacenamiento puede ser de 1 año a partir de la fecha de elaboración y la pérdida de actividad en ese tiempo puede ser inferior al 5 %.

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. Proenzimas S.A. no se hace responsable por el uso y los resultados obtenidos, ya que el producto se encuentra fuera de su Control. Proenzimas S.A. asegura que la actividad informada es la declarada en la Ficha Técnica del producto.