

## Papaina P1 6000

Enzima proteasa Vegetal

### Propiedades del producto

La Papaína P1 6000 es una enzima proteasa en polvo fino grado alimenticio, obtenida del extracto estabilizado y purificado del látex de la Papaya Carica.

Tiene una alta capacidad para hidrolizar desde grandes proteínas hasta péptidos y aminoácidos menores.

### Beneficios

- Actúa sobre un Amplio espectro de sustratos conteniendo desde proteínas de alto peso molecular hasta péptidos.
- Alta estabilidad.
- Libre de sulfitos.
- Muy eficiente actuando sobre proteínas de origen animal o vegetal.

### Características del producto

Actividad	6000 USP/mg +/- 3 %.
Forma	Polvo seco fino
Color	Ligeramente cremoso
Olor	Tenue. Característico.

6000 USP/mg  $\approx$  1,19 Mu BAPA/mg Aproxim.

### Ingredientes.

Enzima Papaina y vehículo USP

### Actividad

Una unidad Mu BAPA de papaína es la actividad que liberará el equivalente de un microgramo de tirosina por hora, bajo las condiciones de ensayo.

### Efecto de la Temperatura

La Papaína P1 6000 tiene un rango efectivo de temperatura de 10 a 90 ° C.

Su actividad óptima se logra a los 70 ° C.

La enzima es extremadamente estable, actuando en un amplio margen según el sustrato.

La Papaína P1 6000 es muy estable en el rango de 5.0 a 9.0. En solución, valores de pH por debajo de 2.5 y superiores a 10.0 inactivan rápidamente la Enzima.

### Aplicaciones ---Industria Alimenticia

Cervecería -- Industria Pesquera -- Hidrolizados de soya, Hidrólisis de Residuos de Carne y aves – Cárnicos -- Formulación de Ablandadores para carne -

Producción de Gelatina --- Panificación --Coadyuvantes digestivos.

La Papaína P1 6000, en las dosis sugeridas, no altera las condiciones de aroma o sabor ni deja efectos residuales.

### Otras Industrias

La Papaína P1 6000 se usa en Industria para mejorar la palatabilidad de alimentos para mascotas, por hidrólisis de proteínas, y obtener un sabor más fuerte y una mejor digestibilidad, contribuyendo a una mejor salud general para el animal doméstico.

Se usa también en Farmacéutica, Tratamiento de Piel, Seda y Lana.

### Niveles de uso

Los requerimientos de Papaína P1 6000 dependen de las condiciones de proceso, del contenido de proteína y del grado de hidrólisis deseado.

Inicialmente puede evaluarse la Papaína P1 6000 a niveles de 0.07 % y hasta un 0.2 % con base en el contenido de proteína.

### Empaque – Almacenamiento – Vida útil

La Papaína P1 6000 se empaqueta en caja de cartón corrugado con bolsa interior de polietileno por 25 - 30 kilogramos neto.

Otras presentaciones desde 1, 5, 10, 20 y 50 kilos están disponibles a solicitud del cliente.

Con los recipientes cerrados y protegidos de la luz solar, la pérdida de actividad es normalmente inferior al 5 % en un año si se almacena por debajo de 10 ° C. En estas condiciones la vida útil en almacenamiento se estima de 2 años a partir de la fecha de elaboración. La actividad en ese tiempo debe ser analizada para confirmar si hay una reducción importante.



La información técnica y sugerencias de uso contenidas aquí, se suponen confiables, pero no pueden construirse como garantías. Las dosificaciones, condiciones de uso, etc., sugeridas, son de carácter orientativo. Proenzimas S.A., garantiza que la actividad informada es la que aparece en el certificado de análisis correspondiente. Proenzimas S.A. no se hace responsable por los resultados finales obtenidos en la aplicación, ya que el uso de la enzima se encuentra fuera de nuestro control.