

## Papaína P1 4000

Enzima proteasa Vegetal

### Propiedades del producto

La **Papaína P1 4000** 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	0,79 mu BAPA/mg +/- 3 %.
Forma	Polvo seco amorfo
Color	Ligeramente cremoso
Olor	Tenué. Característico.
Sabor	Libre de sabores ofensivos

### Análisis de Actividad

La actividad proteolítica se mide por el método BAPA de BSC. En consecuencia la actividad es expresada en "mU BAPA/mg".

Una unidad de papaína es la Cantidad de Enzima que hidroliza el equivalente de 1  $\mu$ mol de sustrato por minuto bajo las condiciones del ensayo.

### Efecto de la Temperatura

La **Papaína P1 4000** tiene un rango efectivo de temperatura de 10 a 90 ° C.

La enzima es extremadamente estable.

La **Papaína P1 4000** 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, fabricación de galletas tipo soda, dulces, barquillos y crackers, formulación de Ablandadores para carne.

La **Papaína P1 4000**, en 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 P1 4000** se usa en Nutrición Animal, Industria del cuero, Farmacéutica y en panificación.

### Niveles de uso

Los requerimientos de **Papaína P1 4000** dependen de las condiciones de proceso, del contenido de proteína y del grado de hidrólisis deseado. La enzima debe diluirse apropiadamente para incorporarse a un proceso.

Inicialmente puede evaluarse la **Papaína P1 4000** a niveles de 0.2 % y hasta un 0.5 % con base en el contenido de proteína.

### Empaque y Almacenamiento

La **Papaína P1 4000** se empaca en doble bolsa de polietileno en cajas de cartón corrugado por 25 - 30 kilogramos neto.

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

En recipientes cerrados, bajo condiciones frescas y secas, protegidos de la luz directa, la pérdida de actividad es normalmente inferior al 10 % en un año.

La vida de almacenamiento de la **Papaína P1 4000** puede ser extendida si se almacena bajo refrigeración a 5 ° C.

### Vida útil

Si se almacena a 10 °C o por debajo de esta temperatura, la vida útil en almacenamiento puede ser de 1 año a partir de la fecha de elaboración. La pérdida de actividad en ese tiempo puede ser inferior al 5 %.

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.