

Globalzyme® Papaína 0120

Hoja de especificaciones técnicas

Descripción

Es una preparación de papaína de grado alimenticio, extraída del látex de la papaya; es un polvo fino (< 370 micrones), de color blanco, grado alimenticio con un ligero olor característico de papaína.

Funcionalidad

La papaína hidroliza los enlaces peptídicos en proteínas y polipéptidos, liberando moléculas de péptidos de bajo peso molecular y cadena más corta, así como aminoácidos.

Propiedades

Actividad proteolítica	110 TU/mg*
Proteínas	70% (NX6.25)
Lípidos	2%
Ceniza	+/- 10%
Hidrocarburos	+/- 8%
Pérdida en secado	<5%
Apariencia	Polvo blanco-crema
Olor	Carecterístico
Soluble	En agua hasta 35%
Insoluble	En alcohol, acetona y otros solventes orgánicos.

*Niveles de actividad en caseína como sustrato tales como USP U/mg o FCC PU/mg o en sustratos sintéticos están disponibles bajo solicitud.

Información microbiológica

Cuenta total	< 5000/g de muestra
Levaduras	< 100/g de muestra
Hongos	< 100/g
<i>E. Coli</i>	Negativo en 25 g de muestra
<i>Salmonella</i>	Negativo en 25 g de muestra
<i>Staphylococcus aureus</i>	Negativo en 25 g de muestra
<i>Clostridium Perfringens</i>	Negativo en 25 g de muestra
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 30/g

pH

Rango Optimo	pH 5.0-7.0
Rango Efectivo	pH 3.5-9.0
Estabilidad	pH 3.5-10.0

Temperatura

Rango Efectivo	Hasta 90°C
Rango Optimo	65°C-80°C

Presentación

Globalzyme Papaína 0120® está disponible en cuñetes de 25 kg.

Almacén

Almacénese en lugar fresco y seco. Mantenga el envase cerrado después de usarlo. La vida útil de Globalzyme Papaína 0120® bajo estas condiciones es de 12 meses. Recomendaciones: Para evitar variaciones almacénese en temperatura controlada entre 6 °C-10 °C.



Global Food
Division

Corporativo Global Food Division S. de R.L. de C.V.
Prolongación Calle 18 No. 218
Col. San Pedro de los Pinos
México, CDMX 01180
Tel. (55) 3095 8888

www.globalfooddivision.com