



Dosis bajas

Papaína



Facilita la digestión



Inolora y sin sabor



Activa la hidrólisis



¿Qué es?

Es una enzima proteolítica extraída de la resina del árbol de la papaya, tiene la capacidad de hidrolizar los enlaces de las proteínas obteniendo una carne más jugosa y suave.



La concentración/actividad de papaína se mide en unidades TU/mg (TU = Unidades Tirosina).

Libre de GMO.

Reduce tiempos de proceso de marinado.



Condiciones de proceso:

FoodService
PLANT-BASED

Temperatura		
Activa	Óptimo	Desactiva
30 °C	45 °C - 65 °C	90 °C

pH		
Activa	Óptimo	Desactiva
4-8	4.8 - 6.2	8.5 - 9

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com



Papaína

Productos:

- Papaína en polvo (de 60 a 1000 TU)
- Papaína líquida (de 60 a 220 TU)

Productos		Sectores	Beneficios
Papaína polvo	60 - 100 TU	<ul style="list-style-type: none"> • Cárnicos • Cosméticos 	<ul style="list-style-type: none"> • Más tierna, jugosa, fácil de cocinar y marinar • Blanqueamiento de piel/despigmentante y para dientes
	100 TU	<ul style="list-style-type: none"> • Pan y repostería • Barritas energéticas • Lácteos 	<ul style="list-style-type: none"> • Mas crujiente • Facilita la digestión • Acción blanqueante
	200 TU 500 - 800 TU	<ul style="list-style-type: none"> • Piensos animales • Farmacéuticas • Suplementos 	<ul style="list-style-type: none"> • Palatabilidad y digestión/favorece el proceso digestivo, antiinflamatorio, antibacteriano y antioxidante
Papaína líquida	60 - 200 TU	<ul style="list-style-type: none"> • Piensos animales • Alimentos y suplementos para mascotas 	<ul style="list-style-type: none"> • Palatabilidad y digestión • Reduce la viscosidad
	100 TU	<ul style="list-style-type: none"> • Cervezas • Vinos y Espumosos 	<ul style="list-style-type: none"> • Efectos clarificador y enfriador • Evita la sedimentación

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com

