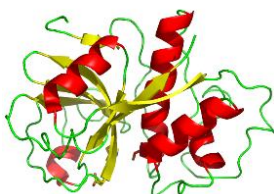


**ЭКСТРАКТ ПАПАИ (ПАПАИН)  
(PAPAIA EXTRACT)  
ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

**ЭКСТРАКТ ПАПАИ (ПАПАИН)**



Папаин - протеолитический растительный фермент

**Молекулярная масса:** 23406

**CAS:** 9001-73-4

► **Описание**

Порошок от белого до коричневого цвета

► **Растворимость**

Экстракт хорошо растворяется в воде, этаноле, метаноле и ацетоне.

► **Термостабильность**

Папаин обладает высокой термостабильностью и инактивируется при температуре выше 70С.

► **Содержание:**

Активность папаина не менее 6000 USP U/мг

► **Влажность:** не более 10,0%

► **Зола:** не более 10,0%

► **Микробиологическая чистота:** согласно спецификации

► Соответствует спецификации производителя.

Соответствует требованиям Технического Регламента к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

► **Безопасность**

Продукт безопасен при использовании по назначению.

Не содержит ГМО.

Соответствует действующим законодательным актам и нормативным требованиям к качеству и безопасности, установленным для данного вида пищевой продукции.

► **Условия хранения и срок годности**

Условия хранения: в сухом, прохладном, хорошо проветриваемом месте, защищенном от прямых солнечных лучей и влаги.

Хранить упаковку плотно закрытой.

Срок годности составляет не менее 5 лет с даты производства. По истечении 5 лет пригодность к использованию сырья подтверждается результатами анализа ретест.

Срок годности указан на этикетке.

*Разрешен к использованию на территории стран Таможенного Союза*

**Папаин** - протеолитический растительный фермент, катализирующий гидролиз белков, пептидов, амидов и сложных эфиров основных аминокислот.

**Папаин** - полипептид, состоящий из 212 аминокислотных остатков, на N-конце молекулы которого аминокислотой является изолейцин, на С-конце – аспарагин.

**По классификации ферментов** папаин является моноиоловой цистеиновой эндопротеиназой. Относится к специфическим пептидазам (класс гидролаз).

**Папаин** расщепляет и белки, и жиры, и углеводы. По свойствам папаин сходен с ферментом бромелайном. Папаин способен так перерабатывать белки, что они становятся очень легко усвояемыми. В связи с этим папаин называют "биологическим скальпелем", потому что его свойства помогают людям, страдающим спаечной болезнью.

► **Основные функции:**

Противовоспалительное, антиокислительное, антибактериальное, противогельминтное, иммуностимулирующее, ранозаживляющее, жаропонижающее, кардиотоническое, гипотензивное, желчегонное, мочегонное, слабительное, очищающее действие; улучшение пищеварения; нормализация обмена веществ; нормализация массы тела; омолаживающее и нормализующее действие на кожу. Папаин всасывается здоровой слизистой оболочкой кишечника взрослого человека до 6-10%.

► **Применение.**

Для обогащения БАД к пище, продуктов питания, специализированных продуктов и напитков, спортивного питания.

Активный компонент в составах косметической продукции как средство для энзимных пилингов и косметических средств, предназначенных для нежного очищения кожи. Используется в производстве напитков, капсул и таблеток, порошковых смесей, паст.

► **Форма выпуска и упаковка**

Внутренняя упаковка – полиэтиленовый или фольгированный мешок или металлическая/алюминиевая/пластиковая емкость. Внешняя упаковка – металлическая или пластиковая емкость, картонный или пластиковый барабан или пластиковый контейнер с тестовым кольцом или картонная коробка, масса нетто до 50 кг включительно.

Информация, указанная в данном документе, основывается на справочных сведениях, результатах собственных исследований и текущего опыта.

ООО «ВИРУД РУС»

+7(495) 545 32 40 (41)

info@foodingredients.ru

www.foodingredients.ru