

**Техническа информация****abv Chillzyme**

ЕНЗИМ

**Описание**

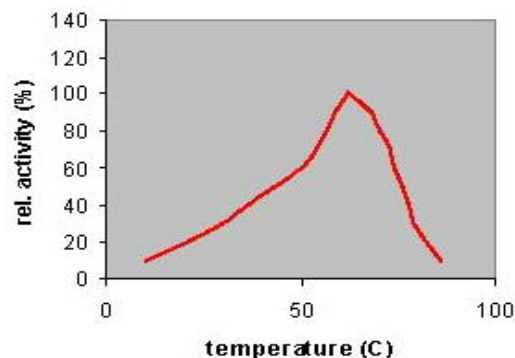
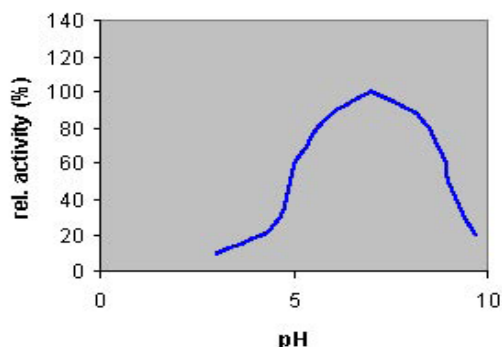
Ензимът abv Chillzyme е пречистена растителна протеаза, извлечена от плодовете на *Carica papaya*. Ензимът е ендопептидаза, която разлага всички растворими протеини до пептони и свободни аминокиселини. Течността се стабилизира със сорбитол и съдържа сулфит.

**Характеристики**

Активност	95-105 TU/mg
Външен вид	кехлибарена течност
Ph	4,0 – 6,0
Специфично тегло	1.2 – 1.3 g/ml

**Условия за реакция**

Оптимално pH	6 – 7, в зависимост от субстрата
Температурен оптимум	60 - 70°C

**Определяне на активността**

Една единица на папаинова активност съответства на количеството ензим, което разпределя еквивалента на 1 mmol от субстрата за минута при условията на анализа. Активността на mg продукт е специфичната активност в MU BAPA/mg.

**Стандартни условия**

Субстрат	DL-BAPA
Време на реакция	25 мин.
Температура:	27°C
Спектрофотометрично поглъщане	410 nm

**Дозирание** 1 – 3 g/hl**Съхранение**

Ако ензимът се съхранява при стайна температура може да се наблюдава отслабване на активността му с 2 – 3% месечно.

Ако той се съхранява при 5°C оригиналната му активност се запазва за минимум 6 месеца.

**Опаковка**

6 кг пластмасови туби

**Съответствие на стандарти**

abv Chillzyme съответства на препоръчителните спецификации за хранителните ензими, дадени от FAO/WHO Експертен Комитет по Хранителни Добавки (JECFA) и Food Chemicals Codex (FCC).

---

Производител: **A.B.Vickers Ltd. (A Division of LALLEMAND UK Ltd.)**  
Dallow Street, Burton upon Trent, Staffordshire, DE14 2PQ

Представител за България: **Тримекс Трейдинг ЕООД**  
София 1836, кв.Левски-Г, бул."Владимир Вазов"39, тел./факс: (02) 9464047