

PAPAINA

Nombre Científico : Látex de la papaya verde (Carica papaya).

Nombre Inglés : Papain

Descripción : La papaina es una enzima proteolítica que se obtiene a partir del látex de la fruta verde de la papaya antes que comience su maduración.

La papaina, se caracteriza por ser un polvo amorfo, granuloso de color blanco, grisáceo o parduzco; ligeramente higroscópico e insoluble en agua y en la mayoría de solventes orgánicos. Es soluble en alcohol etílico y metílico.

Partes de la planta usada : Látex del fruto verde.

Principales componentes : Enzima proteolitica

Usos : Se emplea en la industria cervecera como clarificador.

En la industria se usa como ablandador e carnes y en el tratamiento de cueros. En la industria farmacéutica interviene como ingrediente en una serie de formulaciones o preparados que facilitan la digestión; como antihelmíntico; para el tratamiento de la obstrucción de esófago, difteria, lesiones, de la piel, incluyendo eccema, soriasis, algunos tipos de esterilidad, ciertas heridas y para prevenir adherencias peritoneales. Finalmente, en la industria de productos lácteos y para la elaboración de quesos sustituye al cuajo.

Formas de uso : Enzima, condimento (Sal para ablandar carnes).