



Enzimas para

Procesamiento de proteínas



Procesamiento de Proteínas

Producto	Enzima	Especificación
SQzyme PSL	Proteasa ácida	150,000 u/mL
SQzyme PS-NL	Proteasa neutra	100,000 u/mL
SQzyme PS-KL	Proteasa alcalina	100,000 u/mL
SQzyme PSK-UL	Proteasa alcalina	300,000 u/mL
KeraPro	Queratinasa	100,000 u/mL
SQzyme PS Conc.	Proteasa ácida	1,000,000 u/g
SQzyme PRN Conc.	Proteasa neutra	200,000 u/g
SQzyme PSK Pro	Proteasa alcalina	500,000 u/g
SQzyme PSK Ultra	Proteasa alcalina	1,000,000 u/g
SQzyme PSK Conc.	Proteasa alcalina	1,000,000 u/g
Tidexo	Aminopeptidasa	5,000 u/g
SQzyme TG 2000	Transglutaminasa	2,000 u/g
Tenderzym	Papaína	1,000,000 u/g



Enzimas en aplicaciones prácticas

Proceso usado	Producto Suntaq	Ventajas y Beneficios
Hidrólisis de proteínas	Proteasa alcalina Proteasa neutra Queratinasa Proteasa ácida Aminopeptidasa	<ul style="list-style-type: none"> » Para hidrolizar la mayoría de las proteínas, como: proteína animal, microbiana y vegetal. » Producir péptidos de bajo peso molecular. » Líquidos, polvos, granulados con alto rendimiento. » Cubriendo una amplia gama de pH.
Enlace de proteínas	Transglutaminasa	<ul style="list-style-type: none"> » Cataliza la formación de enlaces covalentes entre diferentes proteínas, conocido como entrecruzamiento de proteínas. » Estabilización de estructuras proteicas mediante la formación de enlaces cruzados entre residuos de glutamina y lisina. » Mejora la textura de carnes procesadas, mariscos y productos lácteos al unir moléculas de proteínas.
Condimentos	Proteasa neutra Aminopeptidasa Papaína	<ul style="list-style-type: none"> » Rompen diferentes enlaces peptídicos dentro de la estructura proteica. » Productos con buena proporción de actividades serin y metalo proteasas. » Amargor reducido. » Exopeptidasas que hidrolizan el péptido terminal amino y liberan aminoácidos. » Excelente efecto aromatizante.
Ablandamiento de carne	Papaína	<ul style="list-style-type: none"> » Una enzima extraída del látex de la fruta de la papaya. » Digestión de proteínas: reduce las proteínas en péptidos y aminoácidos más pequeños, lo que la convierte en una ayuda digestiva. » Ablandamiento de la carne: hidroliza las moléculas de proteínas de la carne, haciéndola más suave y más fácil de cocinar.

Todas las enzimas mostradas son de calidad alimentaria y cuentan con certificación Kosher y Halal.

Las enzimas Suntaq se producen según HACCP en un proceso controlado por el sistema de calidad FSSC22000. Cumple con los requisitos recomendados por JECFA y FCC.

Contacto
Suntaq International Limited
Roberto Carrillo
Roberto.carrillo@suntaqzymes.com
+525537285723