



ELABORACIÓN DE UN SAZONADOR PARA CARNE, DE AJO Y SAL ADICIONADO CON PAPAÍNA.

Karen Mariana Alvarez Duran ¹, Alejandra Alondra Palacios Ugalde ¹, Victoria Mandujano Acevado ¹ y Monica Tamayo León ¹

¹ Instituto Tecnológico de Roque, Extensión Apaseo el Alto, Gto.. pin.kcat03@hotmail.com

La papaina que se extrae de la papaya (*carica papaya*) es una enzima proteolítica, es decir con capacidad para digerir las proteínas en los alimentos. En la actualidad se utiliza en la industria alimentaria como ablandador de carnes y en la clarificación de cervezas y otras bebidas, se caracteriza por ser un polvo amorfo, granuoso de color blanco, grisáceo o parduzco. La papaina bruta, contiene agua, glucidos, ácidos orgánicos y una mezcla de enzimas, donde destacan las denominadas proteasas que actúan rompiendo los enlaces peptídicos en cualquier lugar de la cadena peptídica en la que se hallen situados (endopeptidasas). En el presente trabajo se realizó la extracción y estudio comparativo de las enzimas proteolíticas del fruto papaya, entre papaina extraída y una comercial, y su aplicación en la industria alimentaria como ablandador de carne. El latex fue extraído mediante incisiones verticales a la papaya verde, las cuales fueron sometidas al proceso de extracción y al proceso de secado con horno a 50 °C, al igual que se realizaron experimentaciones para determinar la actividad enzimática de la papaina, aplicado en muestras de carne de res y cerdo, colocando papaina comercial, papaina extraída y una muestra blanco de referencia, demostrando que un bistec de 40 gr, la papaina actúa como ablandador tan solo con 2 gr y de manera rápida, dando un aspecto suave a la textura de la carne.