

Папаин

Полипептид

Папаин - протеолитический растительный фермент, ускоряющий взаимодействие вещества с водой, при котором происходит разложение белков, пептидов, амидов и сложных эфиров основных аминокислот. В значительных количествах содержится в плодах дынного дерева - папайе.

Папаин - монотиоловая цистеиновая эндопротеаза. По характеру ферментативного действия её называют «растительным пепсином». Но в отличие от пепсина, папаин активен не только в кислых, но и в нейтральных и щелочных средах (диапазон pH 3-12, оптимум pH 5-8). Он сохраняет активность в широком температурном диапазоне (до 50-60 °С), обладает относительно широкой специфичностью. При pH 5-7,5 папаин гидролизует амиды, пептиды, белки и эфиры основных аминокислот с незамещённой аминогруппой.

