

БРОМЕЛАЙН

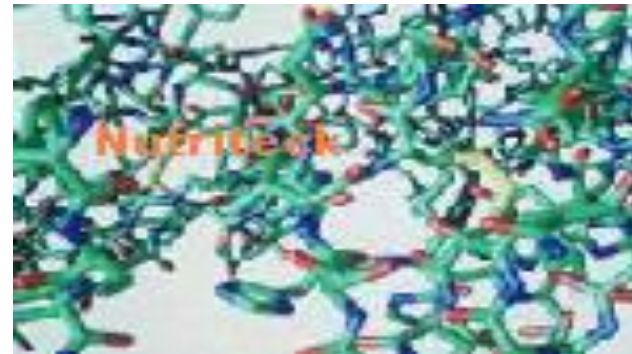
Підготувала студентка 1 курсу, 6 групи
Кратюк Олександра

ЗНАЄТЕ ЧОМУ ВАШІ
ГУБИ ЧИ ЯЗИК
ЩИПАЄ АБО ВОНИ
КРОВОТОЧАТЬ, КОЛИ
ВИ ЇСТЕ СВІЖИЙ
АНАНАС? ТОМУ ЩО В
АНАНАСІ Є
БРОМЕЛАЇН, ЩО
РУЙНУЄ ТВАРИННИЙ
БІЛОК.
ТОМУ, КОЛИ ВИ ЇСТЕ
АНАНАС, ВІН ЇСТЬ
ВАС.



ХІМІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ

- Протеолітичний рослинний фермент, суміш протеаз з рослин сімейства бромелієві, у тому числі з ананаса, що розщеплюють білки.
- Бромелайн являє собою суміш високомолекулярних глікопротеїнів, в активному центрі яких знаходиться амінокислота цистеїн.
- Молекула бромелайна містить 242 амінокислотних залишків.



- Розчинний у воді.
- По дії схожий з пепсином і трипсином.

БІОХІМІЧНА РОЛЬ

- Так бромелайн сприяє підвищенню ферментативної активності організму, сприяє розщепленню білків і в деяких випадках жирових клітин, і їх утилізацію організмом.
- Може руйнувати тромби в судинах, а отже, корисний при лікуванні серцево-судинних захворювань.
- Сприяє стабілізації рівня інсуліну в крові.





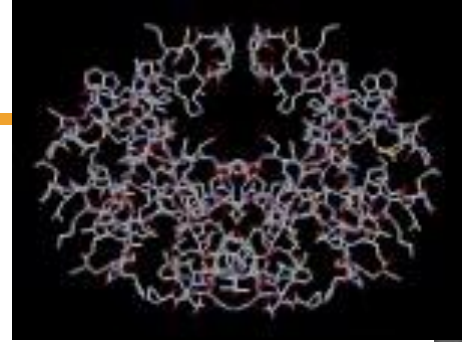
- Бромелайн швидко проникає в тканини (волокна целлюлитного колагену і гематоми), розщеплює білки на амінокислоти, які потім легко які виводяться з організму.

В ЯКИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ Є БРОМЕЛАЙН?

- Фермент отримують з плодів, листя, стебел ананаса, а також деяких інших рослин жарких тропіків: дикий лимон, фруктів папайя. Вважається, що найбільше корисної речовини - саме в неспілих плодах. Якщо ананас вже дозрів, то найкраще брати витяжку з жорсткою серцевинки.



ХАРЧОВА ДОБАВКА E1101- БРОМЕЛАЙН



- ⦿ Може являти собою порошки чи розчини від білого до світло-жовтого кольору.
- ⦿ Застосовується у виробництві м'яса і м'ясопродуктів, в яких він виконує функцію пом'якшувача (завдяки йому м'ясо втрачає свою жорсткість)



ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!

