



PENICILINASA CONCENTRADA ESTÉRIL

Descripción:

Es una enzima líquida que desactiva el anillo β -lactámico; es producida por fermentación a través de un microorganismo hiperproductor de la misma.

Potencia:

Potencia mínima de inactivación de Penicilina G Potásica.

20000 LU/ml/min.

10,000,000 UI/ml

- A) Las unidades Levy se definen como la cantidad que inactiva 59.3 IU (Unidades Internacionales) de Penicilina G potásica por hora a un pH= 7 a 25°C
- B) Algunos penicilínicos requieren una mayor cantidad de penicilina G potásica.
- C) La penicilinasa ha sido esterilizada, esto y la potencia se certifican para ser usadas con plena confianza.

Sus Usos:

Clínico:

En el área clínica el uso de la penicilinasa se ha avocado a la destrucción de penicilinas presentes como contaminantes en medios de cultivo y en fluidos corporales después de la dosificación para tratamientos de infecciones.

Alimenticio:

Utilizada para la cuantificación y destrucción de residuos de antibióticos β -lactámicos; como en leche proveniente de ganado sometido a tratamientos con estos principios activos.

Farmacéutico:

Se utiliza en pruebas de esterilidad de acuerdo a los métodos CFR 436.20, USP de pruebas generales y análisis (71) o pruebas de esterilidad según Farmacopea Mexicana. En algunos casos su uso se ha dirigido para desactivación de residuos penicilínicos en equipos de producción.

La concentración y el uso de esta enzima dependen de la contaminación de antibiótico existente en el área, se sugiere que se hagan diluciones de la enzima o una cinética enzimática para determinar la cantidad a usar. La desactivación se completa en 30 minutos.