



PERROS

Pet Balance

REGISTRO ICA 11703-SL

Tarro de
60 tabletas
masticables

IMPORTADO POR
SUMI-MASCOTAS SAS
Cali - Colombia
www.sumimascotas.com

Es un suplemento alimenticio reforzado con enzimas digestivas y antioxidantes, en una base de Levadura de cerveza (*Saccharomyces cerevisiae*/Brewer's Yeast). Además aporta 34 nutrientes en sinergia como vitaminas, minerales y aminoácidos.

Indicaciones

Puede corregir problemas asociados a mala absorción digestiva ayudando a mantener una correcta digestión; y equilibrando las deficiencias de vitaminas y minerales. Ideal para suplementar en las etapas de adultez y senilidad, así como en lactancia y convalecencia.

Dosis

PERROS

Menos de 5 kgs _____ 1/2 Tab
De 6 - 12 kgs _____ 1 Tab
De 13 a 19 kgs _____ 1 1/2 Tab
De 20 a 30 kgs _____ 2 Tab
Perras lactando _____ 1/2 Tab

adicional según
tabla anterior

RECOMENDACIONES

Ofrezca una dieta balanceada

Ejercite regularmente la mascota con paseos y caminatas

Administre diariamente PET BALANCE.

COMPOSICIÓN GARANTIZADA

Pepsina	3%
Bromelina	3%
Lipasa	3%
Proteasa	0.833%
Metionina	2%
Ácido linoléico (min.)	6%
Calcio (0,68%)	0.025%
Fósforo (0,52%)	0.025%
Potasio (0,20%)	13%
Magnesio (0,04%)	0.98%
Hierro	53.8%
Cobre (120 ppm)	0.833%
Manganeso (200 ppm)	12% sabor
Zinc (2000 ppm)	0.833%
Yodo (28 ppm)	0.025%
Selenio (2 ppm)	4%
Vitamina A	0.025%

Vitamina D3	3%
Vitamina E	3%
Tiamina (Vit. B1)	3%
Riboflavina (Vit. B2)	0.833%
Acido pantoténico	2%
Niacina	6%
Piridoxina (Vit. B6)	0.025%
Ácido fólico	0.025%
Vitamina B12	13%
Colina	0.98%
Cobalto	53.8%
Biotina	0.833%
Ácido p-amino benzoico	12% sabor
Vit. C (Ácido ascórbico)	0.833%
Lecitina	0.025%
Inosito	4%
Hidrocloruro de Betaina	0.025%

BENEFICIOS

Todos estos elementos permiten su uso en una amplia gama de situaciones tales como: enfermedad, stress, deportes y desordenes alimenticios o como un simple snack. En condiciones normales, el stress, parasitismo y otros factores, pueden bajar el consumo nutricional diario o incrementar sus requerimientos nutricionales.

- Mantener una correcta digestión (hidrolisis de lípidos y proteínas)
- Prevenir algunas enfermedades.
- Absorber mejor los minerales.
- Reforzar las defensas biológicas.
- Oxigenar tejidos.
- actuar como antioxidante.
- Piel y pelo más sanos.
- Ayudar en regímenes de pérdida de peso.
- Equilibrar las deficiencias de vitaminas y minerales por dietas incompletas.
- Como los seres humanos, los perros y los gatos también necesitan vitaminas.
- Fácil administración por su delicioso sabor (Hígado de Pollo) Tabletas Masticables



Ingredientes

Hidrolizado de hígado de pollo, fosfato cálcico, levadura de cerveza seca, celulosa, óxido de magnesio, algas(fuente de yodo), ácido esteárico (fuente vegetal), ácido ascórbico, cloruro de potasio, Proteinato de hierro, niacinamida, Proteinato de zinc, dióxido de silicio, Proteinato de manganeso, lecitina, pepsina (estómago de cerdo), Bromelina (tallo de la piña), suplemento de vitamina E, ácido p-aminobenzoico, selenito de sodio, cloruro de colina, pimienta, nuez moscada, Hidrocloruro de Betaina, d-pantotenato de calcio, zanahoria seca, Inositol, vitamina A, vitamina B12, Riboflavina, Proteinato de cobalto, mononitrato de Tiamina, vitamina D3, páncreas de cerdo (una fuente de actividad de la lipasa y proteasa), Hidrocloruro de Piridoxina, Biotina, ácido fólico, Proteinato de cobre.

Información complementaria

Sabor natural de hígado de pollo

Vitaminas: A, D3, E, Vit B1, B2, B6, B12, ácido antoténico, niacina, ácido fólico, colina, Vit C, Biotina, Inositol, Acido P-amino benzoico.

Minerales: Hierro, calcio, fósforo, potasio, magnesio, cobre, cobalto, manganeso, zinc, yodo, selenio.

Aminoácidos: Metionina.

Provitaminas: Lecitina.

Enzimas digestivas: Hidrocloruro de Betaina, Pepsina, Bromelina, Lipasa, Proteasa.



NECESIDAD DE SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

En la actualidad, no se puede depender del alimento concentrado únicamente para obtener todos los nutrientes necesarios como alguna vez creímos. Aunque pensemos que la alimentación de nuestra mascota es adecuada, muchos granos y verduras que utilizan en la fabricación de alimentos balanceados han perdido muchas de sus propiedades nutritivas al ser cultivadas en suelos pobres en minerales y al ser fumigadas con fungicidas y pesticidas químicos.

Es prácticamente imposible en el mundo de hoy, obtener la combinación apropiada de proteínas, carbohidratos, grasas, fibra, vitaminas y minerales que necesita nuestra mascota con un alimento balanceado comercial.

La mejor forma de asegurarnos de que ellos están recibiendo una nutrición apropiada, es ofrecer suplementos alimenticios, como Pet balance.



¿CÓMO TRABAJAN NUESTROS INGREDIENTES?



Las vitaminas

Que pueden ser:

- Hidrosolubles (vitamina C, todo el complejo B, colina, Inositol). Son las más frágiles y su aporte debe ser renovado constantemente, puesto que no quedan almacenadas en el organismo y se eliminan.
- Liposolubles (A, E, D y K). El organismo las almacena en los tejidos, el hígado y la grasa. Por esa razón su carencia es menos frecuente.

Las vitaminas son sustancias orgánicas esenciales para la vida. El organismo no las sintetiza, por lo tanto hay que proporcionárselas; además son esenciales para la regulación del metabolismo y ayudan a los procesos bioquímicos que liberan la energía de los alimentos digeridos.

Entre sus principales funciones, están: Asisten en los procesos bioquímicos para liberar energía de los alimentos.

Son antioxidantes.

Ayudan en la formación de glóbulos rojos y anticuerpos.

Favorecen la fijación de algunos minerales (ej: calcio).

Regulan el desarrollo embrionario.

Ayudan a normalizar el crecimiento y el desarrollo.

Esenciales para el buen funcionamiento del sistema nervioso (complejo B).

Son necesarias para nuestra vitalidad y bienestar general y se encuentran en

cantidades pequeñísimas en todos los alimentos naturales

Debemos obtenerlas de éstos o de los suplementos alimenticios.

Las vitaminas no pueden reemplazar la comida.

La deficiencia de una sola vitamina puede poner en peligro todo el organismo

Los minerales u oligoelementos

Que se dividen en:

- **Macroelementos** (calcio, fósforo, potasio, azufre, sodio, cloro, magnesio y hierro), presentes en cantidades importantes.
- **Indicios o microelementos.** (flúor, yodo, zinc, cobre, selenio, manganeso e incluso el rubidio y el litio), presentes en cantidades microscópicas.

Los minerales también son elementos naturales esenciales para la vida. Al igual que las vitaminas, el organismo no los sintetiza, por lo que hay que suministrarlos por medio de suplementos nutricionales. La mejor forma de asegurarnos una buena absorción de estos elementos es consumiéndolos en forma quelatada, o sea, enlazados a proteínas. Entre sus principales funciones, están:

Ayudan en la transmisión nerviosa.

Mejoran la contracción muscular.

Intervienen en la estructura de los tejidos.

Ayudan en la formación de la sangre.

Son necesarios para la producción de energía.

Son necesarios en la composición de los fluidos del organismo.

Las vitaminas no pueden hacer nada sin los minerales. Sin ellos no pueden ser asimiladas. Y a pesar de que el cuerpo puede sintetizar algunas vitaminas, no puede fabricar ni un solo mineral

Proteinato

Consiste en unir una proteína con un mineral para aumentar la absorción

Quelatos

El hecho de ser quelatado hace un producto más absorbible. Las vitaminas y minerales quelatados (son los encontrados en el medio natural), con lazos de aminoácidos, proporcionan una asimilación entre 3 y 10 veces mayor que los no quelatados. Funcionan como las co-enzimas. Participan en la transmisión nerviosa, la contracción muscular, la permeabilidad celular, fortaleza y estructura de los tejidos, formación de la sangre, regulación de los fluidos y en la producción de energía. Apoyan y protegen los órganos del sistema corporal. Si faltan se reduce el nivel de energía.

Los minerales u oligoelementos

Son los constituyentes elementales de las grasas o lípidos.

Se dividen en:

- **Ácidos grasos saturados.** Provenientes del reino animal.
- **Ácidos grasos monoinsaturados.** Provenientes de los aceites vegetales.
- **Ácidos grasos poli-insaturados.** Procedentes tanto del reino vegetal como del animal.

Los aminoácidos

Son los constituyentes elementales de las proteínas. Su número es de veinticinco y su carencia global conduce a una auténtica desnutrición.

Algunos de ellos llamados “esenciales” no pueden ser sustituidos por otros y deben ser aportados por la alimentación (valina, leucina, isoleucina, triptófano, lisina, metionina, fenilalanina, treonina y cisteína).

Son bloques de formación de proteínas, que a su vez son las constituyentes principales de cada célula viviente y fluido corporal. Intervienen en la fabricación y regeneración constante de las células. Ayudan a la transmisión nerviosa y disminuyen el exceso de grasa en el hígado.



ALGUNOS DATOS IMPORTANTES



Los Adultos necesitan de una y media a dos veces menos gramos de proteína por kilo de peso corporal que los Cachorros. Si se sigue una dieta alta en proteínas necesita aumentar el consumo de Vit. B6.

El ácido acetilsalicílico triplica la proporción de excreción de la vitamina C.

Las inflamaciones de los órganos digestivos inducen trastornos en la absorción de los nutrientes las consecuencias serán carencias vitamínicas y minerales de diversa importancia.

Los antibióticos, los anti-inflamatorios y probablemente muchos otros medicamentos, modifican la absorción al nivel de la flora intestinal, cuando ésta se ha reducido, ya no se puede realizar la síntesis fisiológica de las vitaminas del grupo B.

Todas las formas de estrés (físicas, químicas, orgánicas y psicológicas) aumentan las necesidades de vitamina B5, B6 y C. Así como de ciertos aminoácidos como el ácido glutámico, la L-glutamina y la arginina.

Las patologías médicas y quirúrgicas, los accidentes y traumatismos, aumentan las necesidades de micronutrientes.

Las quemaduras ocasionan pérdidas proteínicas, vitamínicas y de minerales. Los fenómenos inflamatorios crónicos consumen los antioxidantes como las vitaminas E y C, así como el manganeso, el selenio y ciertos ácidos grasos (omega 3 y 6).

Es posible acelerar la consolidación ósea mediante fuertes dosis de calcio, silicio, zinc, manganeso, vitaminas D y C.

Las infecciones pueden reducirse sensiblemente con zinc, magnesio, vitaminas B6, B5 y C.

REQUERIMIENTOS PARTICULARES NUTRICIONALES

De acuerdo a la edad, actividad, nivel de estrés y otros factores, varían las necesidades nutricionales de un individuo.

Hay que prestar especial atención a la nutrición y a la toma de suplementos en determinados períodos de la vida: Cachorros, Preñez, Lactancia y Senilidad

El parto

La calidad de la nutrición y de la suplementación durante la preñez, influirá considerablemente en la calidad, rapidez y facilidad del trabajo de contracción de los músculos uterinos.

Los requerimientos específicos para esta etapa son: complejo B, vitamina C, calcio, magnesio

La lactancia

Los suplementos aconsejados para el parto pueden tomarse sin peligro en la lactancia. Las polivitaminas B. Ayudan a “bajar la leche”.

La vitamina E. Ayudará en caso de glándulas mamarias adoloridas, calientes y tensas, así como en caso de mastitis, junto con el zinc, el manganeso, el calcio y la vitamina C.





La senilidad (vejez)

Es importante la suplementación nutricional en esta etapa, puesto que las síntesis hormonales y las respuestas de los tejidos afectados dependen estrechamente de las condiciones de nutrición.

Se aconsejan los siguientes nutrientes: vitamina E, Vitamina C, zinc (estimula la síntesis hormonal deficitaria) y ácido fólico.

La edad, no es ni una enfermedad, ni una fatalidad. En cuanto a las suplementaciones, hay que saber que el balance nutricional de las mascotas mayores es con mucha frecuencia, deficitario, por las siguientes Razones:

Por razones metabólicas; mala calidad del aparato bucodental, del aparato digestivo, mal absorciones, ingestión de ciertos medicamentos de manera prolongada.

Por razones Nutricionales: Entre los nutrientes consumidos de manera insuficiente podemos citar: vitamina C, vitaminas del grupo B. (cuya deficiencia

puede ser la consecuencia de patologías digestivas crónicas). Vitamina A (que interviene en las defensas inmunitarias y los problemas de la visión). Vitamina D. (importante para el Metabolismo óseo), zinc (que ayuda en la reparación, cicatrización de muchos tejidos –entre ellos la piel y la próstata-).

Las carencias de zinc favorecen la evolución de las conjuntivitis seniles. Se necesita fortalecer diariamente con suplementos nutricionales para proteger de las toxinas, la contaminación y la desnutrición involuntaria a que nos vemos sometidos en el mundo de hoy.

Si no se tiene un régimen nutritivo completo, no se está ofreciendo los nutrientes suficientes para que el sistema inmunológico mantenga una buena salud, y para que el individuo se auto regenere es necesario complementar la dieta con suplementos alimenticios.

INGREDIENTES

Lecitina

La fosfatidilcolina o polienilfosfatidilcolina (también llamada lecitina) es un fosfolípido que, junto con las sales biliares, ayuda a la solubilización de los ácidos biliares en la bilis; puede extraerse tanto de yema de huevo como de gramos de soja mediante extracción mecánica, o química usando hexano.

La fosfatidilcolina es uno de los principales constituyentes de las bicapas lipídicas de las membranas celulares. Además es un componente de mayor relevancia en la lecitina, y en algunos contextos, los términos se usan como sinónimos.

Actúa como emulsionador de las grasas, manteniéndolas en movimiento constante para evitar que se depositen en lugares específicos.

Acelera y mejora el metabolismo graso.

Por esta razón, ayuda a disminuir el colesterol malo y triglicéridos de la sangre.

Es diurética, ayuda a contrarrestar la retención de líquidos, eliminando el exceso de agua del organismo.

Es antioxidante por su contenido en vitamina E, isoflavonas y ácidos grasos poli insaturados.

Es depurativa, mejorando el estreñimiento, y en numerosos procesos biológicos, en el metabolismo y en la respuesta inmunitaria.

- Es un donador de grupos metilo en reacciones que involucran a la metionina, ácido fólico, vitamina B12, glicina y serina (Aldrich, 2008), por lo que se comporta como factor lipotrópico –movilizador de grasa en el organismo–.

- Antioxidante que protege a las vitaminas A y E de la oxidación del aire, y ayuda a preservar el pienso de su enranciamiento, mejorando sus cualidades organolépticas. La lecitina seca es más estable que la húmeda, pero aun así, esta, a 20° C se conserva 10 días.

- Estabiliza la emulsión y disminuye la viscosidad, por lo que mejora la utilización de las grasas –hoy esencial por el encarecimiento de cereales–, y de las vitaminas liposolubles (A, E), siendo especialmente útil en lacto reemplazantes.

- Ayuda, también a la transferencia placentaria y al almacenamiento de la Vitamina A en el embrión e incrementa igualmente la vitamina A en el calostro.

- Es una fuente de colina, ya que la lecitina fluida contiene 2.0-2.3 de colina disponible y 3.5-3.7% la desaceitada, vitamina esencial en el crecimiento y reproducción, y para optimizar la concentración de colina en el cerebro.

- Fuente natural de Inositol y fósforo, en forma altamente asimilable.

- Útil en concentrados vitamínicos, al dispersar uniformemente sus constituyentes y estabilizarlos.

- Reduce el polvo de los piensos en harina y disminuye la carga en la granulación y extrusión –ahorrando energía–.

- Es una fuente energética para la ración.



Inositol

Es un compuesto "extraoficial" del grupo vitamínico B. Trabaja en conjunto y de manera íntima con la colina. Además, es un componente esencial de las membranas celulares.

A pesar que el Inositol no es un nutriente esencial en nuestra dieta, su consumo implica ciertos beneficios en nuestro organismo -especialmente en ciertos desórdenes hepáticos y diabetes.

El Inositol se encuentra principalmente en forma de fibra, bajo el nombre de ácido pítico -es decir, fosfato de Inositol. La acción de ciertas bacterias intestinales produce la liberación de Inositol del ácido pítico.

Algunas buenas fuentes vegetales de Inositol son los cítricos, los granos enteros, las nueces, las semillas y las legumbres.

Si bien no se han asociado síntomas precisos a la deficiencia de Inositol, se sabe que -al igual que la colina- ejerce un efecto lipotrópico, esto quiere decir que fomenta la emigración de grasas del tejido hepático. por este motivo, su acción es de importancia crítica dado que la acumulación de tejido adiposo en el hígado puede producir la afección hepática más grave que hoy conocemos, que recibe el nombre de cirrosis.

El Inositol también es necesario para el adecuado funcionamiento del sistema nervioso, el cerebro y los músculos.

El Inositol se vende comercialmente bajo la forma de monofosfato de Inositol. Se utiliza principalmente en el tratamiento de desórdenes hepáticos y diabetes.

El consumo de Inositol no se ha asociado con ningún tipo de efectos secundarios. El Inositol interactúa con otros "donantes de metilos" tales como la cobalamina, la colina, la lecitina y el ácido fólico.

No se conocen otras interacciones con nutrientes o drogas.

Ácido pítico

Ha demostrado tener un efecto impactante como anticancerígeno. este puede ser uno de los principales factores por los cuales una dieta alta en fibras suele ejercer un efecto protector contra el cáncer.

Ácido para-aminobenzoico

El ácido para-amino benzóico (PABA) es una vitamina para algunas bacterias, que pueden fabricar ácido fólico a partir de él, El ácido paraaminobenzoico (PABA) se utiliza en algunos productos de protección solar y cuidado de la piel.

Igualmente, se puede presentar de manera natural en los siguientes productos:

Levadura de cerveza

Hígado

Melazas

Champiñones

Espinaca

Granos integrales



El hidrocloreuro de Betaina es una fuente de ácido clorhídrico, un químico encontrado en forma natural en el estómago que nos ayuda a digerir los alimentos mediante la disolución de las grasas y las proteínas. El ácido gástrico también ayuda en la absorción de nutrientes a través de las paredes intestinales hacia el interior de la sangre y protege el tracto intestinal de bacterias perjudiciales.

Una importante rama de la medicina alternativa conocida como naturopatía desde hace mucho tiempo ha sostenido que el bajo nivel de ácido gástrico es un problema generalizado que interfiere con la digestión y la absorción de nutrientes. El hidrocloreuro de Betaina es una de las recomendaciones más comunes para esta enfermedad.

Betaina

La Betaina también es vendida por sí sola, sin la molécula de clorhidrato unida. En esta forma, es llamada trimetilglicina (TMG). La TMG no es ácida y tiene propiedades completamente diferentes

Pepsina

La pepsina es una enzima digestiva que se segrega en el estómago y que hidroliza las proteínas en el estómago; las otras enzimas digestivas importantes son la tripsina y la quimotripsina. Fue la primera enzima animal en ser descubierta, por Theodor Schwann en 1836.

La pepsina se produce en el estómago, actúa sobre las proteínas degradándolas, y proporciona péptidos y aminoácidos en un ambiente muy ácido. El pepsinógeno es un precursor de la pepsina, cuando actúa el HCl sobre el pepsinógeno, éste pierde aminoácidos y queda como pepsina, de forma que ya puede actuar como proteasa.

La pepsina es más activa con un pH de entre 2 y 3. Se desactiva permanentemente con un pH superior a 5.

Bromelina y papaína

Son enzimas vegetales obtenidas de la piña (ananás) y la papaya respectivamente, que ayudan a la digestión de las proteínas, controlando problemas digestivos y estreñimiento.

La Bromelina es una enzima con acción proteolítica (que rompe las moléculas proteicas) para una mejor asimilación de los aminoácidos que las componen. La Bromelina deshace las proteínas de igual manera que la pepsina, enzima que forma parte del jugo gástrico. La Bromelina se encuentra en las piñas.

Las bromelinas pertenecen al clan CA y a la familia C1 de las peptidasas. Los residuos catalíticos de la familia C1 han sido identificados como la cisteína y la histidina, formando una diada catalítica. Se han encontrado otros dos residuos en el sitio activo, un residuo de glicina precediendo al Cys catalítico y un residuo de asparagina siguiendo al His catalítico. Se cree que la Gln ayuda en la formación del agujero de oxoanión y la Asn a orientar el anillo imidazol de la His catalítica.

Bromelina del tallo

La enzima Bromelina del tallo cataliza la reacción de hidrólisis de enlaces peptídicos. Esta enzima tiene un amplio espectro para la ruptura de proteínas pero tiene una fuerte preferencia por las cadenas Z-Arg-Arg-|-NHMeC.

Esta enzima es la más abundante de las cisteína endopeptidasas del tallo de las Ananas comosus (piña) y es distinta de la Bromelina encontrada en la fruta de la piña. Es escasamente inhibida por la cistatina del pollo y muy lentamente inactivada.

Bromelina de la fruta

La enzima Bromelina de la fruta cataliza la reacción de hidrólisis de enlaces peptídicos. Esta enzima tiene un amplio espectro para la ruptura de proteínas; un buen sustrato sintético para esta enzima es la cadena Bz-Phe-Val-Arg-|-NHMeC.

Se encuentra en el fruto de la Ananas comosus (piña) y es escasamente inhibida por la cistatina del pollo.





Lipasa

La lipasa es una enzima ubicua que se usa en el organismo para disgregar las grasas de los alimentos de manera que se puedan absorber. Su función principal es catalizar la hidrólisis de triacilglicerol a glicerol y ácidos grasos libres. Las lipasas se encuentran en gran variedad de seres vivos.

Esta enzima en humanos se encuentra en la leche materna y, según estudios bioquímicos, es idéntica a la enzima colesterol esterasa (o lipasa pancreática no específica), por lo que se supone que el origen es pancreático y llega a las glándulas mamarias a través de la circulación sanguínea. La función principal de esta lipasa gástrica es ayudar a la absorción de grasas.

Hay que destacar que la producción de jugo gástrico está controlada por dos mecanismos:

Nervioso (sensaciones visuales, gustativas, etc.).

Hormonal, a través de la hormona gastrina.

En microorganismos, las lipasas se encuentran presentes para la digestión de grasas, la reconstitución del organismo y el metabolismo lipoproteico. Las células vegetales las producen para fabricar reservas de energía.

Las aplicaciones que tienen las lipasas en la industria actual son múltiples y van desde la fabricación de detergente, la industria de la leche y los quesos, panaderías para mejoramiento de sabores, industria de bebidas, producción de productos químicos de interés por medio de enlaces éster, polimerización e incluso se hacen investigaciones para la producción de biodiesel.

Las peptidasas (antes conocidas como proteasas) son enzimas que rompen los enlaces peptídicos de las proteínas. Usan una molécula de agua para hacerlo y por lo tanto se clasifican como hidrolasas

Peptidasas

Las peptidasas (antes conocidas como proteasas) son enzimas que rompen los enlaces peptídicos de las proteínas. Usan una molécula de agua para hacerlo y por lo tanto se clasifican como hidrolasas

Bromelina de la fruta

Se encuentra naturalmente en organismos muertos, donde se usan para la digestión molecular y la reducción de proteínas no deseadas. Las peptidasas pueden romper ya sea enlaces peptídicos específicos (Proteólisis limitada), dependiendo en la secuencia de aminoácidos de la proteína, o pueden reducir un péptido completo a aminoácidos. (proteólisis ilimitada)

La función de las peptidasas es inhibida por enzimas inhibidoras de proteasas. Los inhibidores de proteasas naturales no se deben confundir con los inhibidores de proteasas usados en la terapia anti-retroviral. Algunos virus, incluyendo al VIH, dependen de las proteasas en sus ciclos reproductivos, es por eso que los inhibidores de proteasas se desarrollan como métodos antivirales.

Como las peptidasas son en sí mismas péptidos, es natural preguntarse si las peptidasas se pueden degradar. Es un hecho conocido que muchas peptidasas se desdoblán a sí mismas. Esto puede ser un método importante de regulación de la actividad de las peptidasas

