

Некоторые примеры использования Ферментов в промышленности

АЛМАЗЫ(расщепляют крахмал)

Пивоваренная	Текстильная	Хлебопекарная
Осахаривание содержащегося в солоде крахмала	Удаление крахмала , наносимого на нити во время шлихтования	Хлеб лучше подрумянивается и дольше не черствеет

Протеазы (расщепляют белки)

1 Папаин

Пивоваренная	Мясная	фармацевтическая
Этапы процесса пивоварения, регулирующие качество пены	Умягчение мяса	Добавки к зубным пастам для удаления зубного налета

2 Фицин

Фотография

Смывание желатина с
использованной пленки
Для того, чтобы
извлечь находящееся в
нем серебро

3 Пепсин

Пищевая	Фармацевтическая
Производство «ГОТОВЫХ» каш	Препараты, способствующие пищеварению (в дополнение к обычному действию пепсина в желудке)

4 Трипсин

Пищевая

Производство
продуктов для
детского питания

5 Ренин

Сыроделие

Свертывание молока
(получение сгустка
казеина)

6 Бактериальные протеазы

Стирка белья	Кожевенная	Текстильная	Пищевая
Стиральные порошки с ферментными добавками	Отделение волоса-способ, при котором не повреждаются ни волос, ни шкура	Извлечение шерсти из обрывков овечьих шкур	Получение белковых гидролизатов (для производства кормов)

Глюкозооксидаза

Пищевая

Удаление глюкозы
или кислорода

Каталаза

Пищевая	Резиновая
Удаление пероксида водорода	Получение(из пероксида водорода) кислорода, необходимого для превращения латекса в губчатую резину

Целлюлаза

Пищевая

Осветление фруктовых соков