

# 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