

Primjena mikrobnih enzima u prehrambenoj industriji

Sažetak

Uporaba enzima i mikroorganizama za pripremu hrane poznata je od davnina. S napretkom tehnologije razvijeni su novi enzimi specifičnih svojstava i širokog raspona primjene, te se neprestano traga za novim mogućnostima njihove uporabe. Bakterije, kvasci i gljivice te njihovi enzimi često se upotrebljavaju za pripremu hrane poboljšanog okusa i teksture, a ekonomski su isplativi. Mikrobnih enzima se koristi u većoj mjeri nego biljni i životinjski enzimi, i to zbog jednostavnije i jeftinije proizvodnje te njihove postojeće kvalitete. U ovom se revijalnom prikazu raspravlja o najnovijim postignućima u tehnologiji proizvodnje enzima u prehrambenoj industriji. Naveden je opsežan popis enzima koji se koriste za obradu hrane, mikroorganizama iz kojih su proizvedeni, te je dan pregled njihove raznovrsne primjene.

Ključne riječi: enzimi, prehrambena industrija, proizvodnja piva, pekarska industrija, bistrenje soka