

Figur 223. Industrielt fremstillede enzymer og deres anvendelser.

Enzym	Virkning	Eksempler på anvendelser
Amylase	Spalter stivelse	Brødindustri : Fremmer gæringen fordi gærcellerne ikke selv kan spalte stivelse. Giver mere ensartet brødkrumme og sprød skorpe. Vaskemidler : Spalter stivelsespletter på tøj. Bryggerier : Spalter stivelse til sukker, så det kan forgæres af gærcellerne.
Lipase	Spalter fedtstoffer	Vaskemidler : Spalter fedtpletter på tøj. Mejerier : Gorgonzolasmag i ost. Brødindustri : Gør dejen mere elastisk før hævning.
Protease	Spalter protein	Vaskemidler : Fjerner proteinpletter på tøj. Tekstiler : Biopolishing giver uld klarere farver. Kødindustri : Kødekstrakt til fx Pot Noodles.
Cellulase	Spalter cellulose	Vaskemidler : Fjerner løse bomuldsfibre, så farverne fremtræder klarere (Colorvaskemidler). Tekstiler : Biopolishing giver bomuldsstoffer klarere farver, stonewash af jeans. Papirindustri : Medvirker ved opløsning af træ til plantefibre.
Fytase	Spalter fytin, et fosfatholdigt stof i planter	Landbrug : Tilsættes foder, så enmavede dyr såsom høns og svin udnytter foderet bedre, og der er mindre fosfat i deres afføring.