

Heute werden sehr häufig gentechnisch modifizierte Enzyme mit veränderter, neuartiger Proteinsequenz („protein engineering“) eingesetzt.

Proteasen beseitigen eiweißhaltigen Schmutz

Lipasen spalten natürliche Fette und Öle

Amylasen entfernen stärkehaltige Verschmutzungen

Cellulasen glätten Baumwollfasern und erhalten die Farbbrillanz

Mannanasen bewirken Spaltung von Verdickern (Guar, Johannisbrotkernmehl) bei industriell hergestellten Lebensmitteln

Pektinasen entfernen pektinhaltige Verschmutzungen aus Tomaten, Bananen, Beeren und fruchthaltigen Lebensmitteln sowie aus Gelier- und Verdickungsmitteln

 Gentechnisch ausgetauschte Aminosäuren im Vergleich zum Ausgangsmolekül

