

IPARI ENZIMEK

 BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

IPARI ENZIMEK

Történelem, mérföldkövek
Ósrégi: borjúgyomor – tejalvasztó enzim, rennin
maláta – keményítőtőbontó enzimek, amilázok
1836 Schwann: pepszin a gyomornedvből (triviális név)
1876 Kühne: enzim elnevezés (de még nem tudták pontosan, hogy mi az)
1890 TAKAMINE (USA) „takadiasztáz” preparátum *Asp. oryzae*, emésztés-segítő, proteáz + amiláz
1894 E. Fischer: sztereo-specifitás, α és β glükózidázok
1913 Michaelis-Menten: enzimkinetika v_{max} , K_M
1926 Sumner: kristályos enzim, ureáz kardbabból
1966 teljes térszerkezet, lizozim

 BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

IPARI ENZIMEK

Történelem, mérföldkövek
1969 Enzimek és sejtek immobilizálása
1969 DL-Met reszolválása, Tanabe, J
1973 6-amino-penicillánsav előállítás
1974 xilóz izomeráz – High Fructose Corn Syrup
1977 laktáz – low lactose milk
1975 Kliganov: enzimreakció szerves fázisban – lipáz
1999 Enzyme Data Bank: ~4000 emzim, www.expassy.ch

 BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

ENZIMEK ALKALMAZÁSAI

Ipar: amilázok, proteázok, izomerázok, penicillin aciláz, konverziók (pl. az eddigi előadásokban felsoroltak)
Piac: ~2000 MUSD/év

Analitika, diagnosztikumok: glükóz-oxidáz, alkohol dehidrogenáz, koleszterin oxidáz, ... stb

Medicina: proteázok, lipáz, aszparagináz, sztreptokináz, heparináz, ... stb
Piac: ~3000 MUSD/év

Kutatás/génmanipuláció: restriktációs endonukleázok, reverz transzkriptáz, DNS-ligáz, DNS polimeráz,

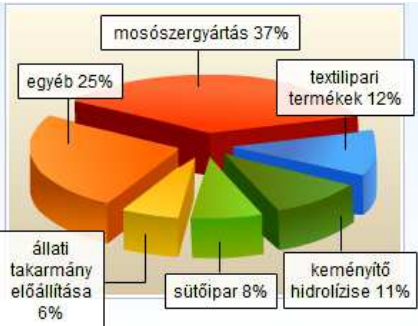
Mi itt az ipari enzimekkel foglalkozunk.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

4

MEGOSZLÁS IPARÁGAK SZERINT



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

5

IPARI ENZIMEK PIACA

Néhány multi uralja:

Novozymes (DK)
DuPont/Danisco (USA)
Roche (CH)

USA 40 %
Európa 35 %
Japán 24 %

Enzyme	Sales (% of total)
Bacillus proteázok	45
Glükamilázok	13
Bacillus amilázok	5
Glükóz izomerázok	6
Rennin (mikrobiális)	10
Amilázok (penész)	4
Pektinázok	3
Proteázok (penész)	2
Egyéb	12



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

6

IPARI ENZIMEK FORRÁSAI

Állati szövetek:
 emésztőcsatorna emésztőenzimeai: tripszin, rennin
 májból: glutamát dehidrogenáz

Növényi eredetű:
 Papain, bromelin
 α és β-amilázok: malátában

Mikroorganizmusok:
 Sok extracelluláris hidroláz
 Egyenértékű vagy jobb enzimet termelnek.

Ma a termelt enzimek 60%-a nem természetes, vagy

- génmanipulációval átvitték egy másik mikroorganizmusba
- protein engineering-gel megváltoztatták a szerkezetét.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

7

IPARI ENZIMEK TERMELÉSE

Anyagcsere: egyetlen fehérjét kell termelni nagy mennyiségben.

Szabályozások: néhány konstitutív enzimtől eltekintve ezek induktív enzimek → indukálni kell → általában a szubsztráttal

- Amilázok - keményítővel
- Invertáz - szacharózzal
- β-galaktozidáz - laktózzal
- Glükóz-izomeráz - xilózzal (xilán, korpa)

Katabolit represszió: a bőséges cukor (glükóz, fruktóz, stb) lefékezi az alternatív anyagcserét. Kivédése:

- más, nehezen hozzáférhető szénforrás (laktóz, glicerín, ...)
- glükóz adagolással limitben tartani
- szabályozási mutánsok keresése



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

8

IPARI ENZIMEK TERMELÉSE

Tenyésztés általános jellemzői:

Felületi: még előfordul – tálca, forgó dob

Szubmerz: általános

- Szakaszos: tisztán ritkán fordul elő
- Rátáplálásos: a leggyakoribb
- Folytonos: ahol csak lehet

Oxigén ellátás: nincs általános szabály

- van, ahol az oxigén limit a jó (pl. glükóz izomeráz,...)
- van, ahol nagy OUR szükséges (pl. proteáz, ...)
- van ahol +8% CO₂ bevezetése előnyös



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

9

IPARI ENZIMEK TERMELÉSE

Feldolgozás jellemző műveletei:
Extracelluláris – intracelluláris enzimek (sejtfeltárás)
(a cél az extracelluláris, pl. génmanipulációval egy szignálpeptidet kapcsolnak a fehérje elejére)
Kicsapás - kisózás, oldószeres kicsapás (IEP)
Ultraszűrés – koncentráls, diaszűrés
Kromatográfia – ioncsere, adszorpció, néha affin- és gél-
Szárítás – fluid ágyas, porlasztva szárító, dobszáritó
Granulálás – extruderrel, sima felületű gyöngyök, por nélkül

A két utolsó lépés drága, és árthat az enzimnek, ezért sokszor inkább oldatban hozzák forgalomba (stabilizálás)



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

10

IPARI ENZIMEK

Az ipari léptékben termelt enzimek szinte mind hidrolázok. Ezen belül a szubsztátok szerint célszerű csoportosítani az egyes készítményeket.

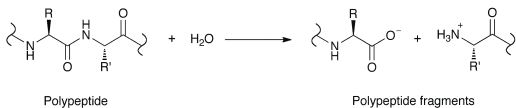
- Szénhidrátbontó enzimek (ezeket itt nem tárgyaljuk, mert párhuzamosan a keményítőipar kapcsán tananyag)
- Proteázok (pH optimumuk szerint lúgos, semleges és savas proteázok)
- Lipázok



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

11

Proteázok



A proteázok az ipari enzimek egyik legfontosabb csoportja (6200 t tiszta enzimfehérje/év)
Peptid kötések bont (létrehoz) (hidrolízis, szintézis)
Fehérje lebontás: élelmiszer, tejavadás, mosóenzimek, infúzió, vérrögoldás (fibrin oldás)
Peptid szintézis: aszpartám előállítás



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

12

Proteázok

Hidrolízis-ekvivalens (h):
(mól elbontott peptidkötés)/(kg fehérje (szubsztrát))

Hidrolízis fok (DH = degree of hydrolysis), bontási százalék:

$$DH = \frac{h}{h_{tot}} \cdot 100\%$$

(mól elbontott peptidkötés)/(mól összes peptidkötés)

h_{tot} = 1 kg fehérjében található összes peptidkötés (mól).
Ez ~8 mól/kg, mert ha az aminosavak átlagos molekula-
tömege 125 g/mol, akkor 1 kg fehérjében 8 mól aminosav =
8 mólnyi peptidkötés van.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

13

Proteázok

- Csoportosítás:
- Exo- és endoproteázok
 - termelő szervezetek alapján (baktérium, gomba)
 - pH optimum alapján (alkalikus, neutrális, savas)
 - kulcs-aminosav szerint (Ser, Cys, Asp proteázok)



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

14

Alkalikus proteázok

- Termelő mikroorganizmusok:
Streptomyces nemzetség, *Aspergillus* nemzetség, *B. amy-
loliuefaciens* (szubtilizint termel – szerin-proteáz, reverzi-
bilis a hidrolízis)
- A mosószer proteázoknál feltétel a kompatibilitás:
- detergensekkel
 - lúgokkal
 - kelátképzőkkel
 - perborátokkal
 - hőstabilitás



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

16

Alkalikus proteázok a bőriparban

Bőrkikészítés:

- Tartósítás
- **Áztatás** – proteázokkal leemésztik a nem-rost fehérjét
- **Szőrtelenítés** – az enzimek nem a szőrt (keratint) bontják, hanem a szőrtüszőt
- Zsírtalanítás
- Pácolás
- Cserzés



Törzsek

Screening

pH = 10-es fehérje agaron szélesztéssel

Törzsjavítás (génmanipuláció, protein engineering)

Célja: az adott törzs több enzimet termeljen

- 1.) erős promótert teszünk az adott gén elé
- 2.) multikópiás plazmid: az adott gén több példányban legyen jelen.
- 3.) protein engineering: pl.:a stabilitás érdekében a 222 Met-t (amitől egy fehérje általában instabil) Ser-re cserélték - jobb aktivitást tapasztaltak, de a stabilitás nem lett jobb.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

18

Fermentációs technológia

- Fed batch fermentáció
- Az NH₄ és aminosav koncentrációt alacsonyan kell tartani
- intenzív O₂ bevétel kell
- 48-72 h

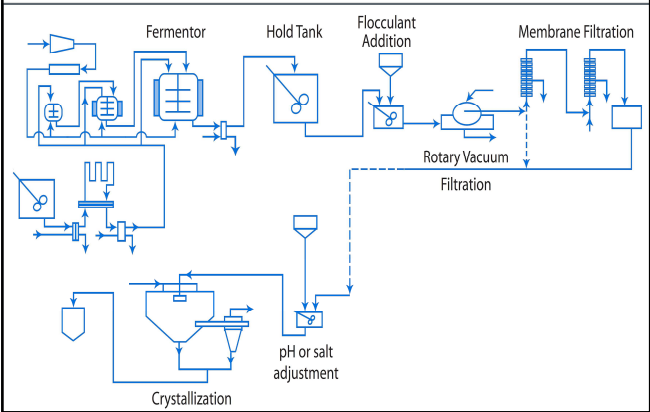
1971-ben termék-krisis: a por állagú enzim a gyár levegőjében szállva a dolgozóknál erős allergiát okozott.
Megoldás: mikrokapszulázás, extruder granulálás – sima felületű szemcsék, nem porzik.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

19

Egy alkális proteáz gyártási technológia



Neutrális proteázok

- Termelő mikroorganizmusok:
Bacillus subtilis, *S. griseus*, *Aspergillus oryzae*
- Érzékeny: - hőre
- stabilizátorokra (CaCl_2 , NaCl)
- alkális proteáz gyorsan lebontja
- Felhasználás:
- Élelmiszeriparban
 - Bőriparban



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

21

Neutrális proteázok a sütőiparban

- A sütőiparban: elbontják a sósó fehérjét, ezzel
- Enyhe bontásnál a tészta lazább lesz, nagyobbak a buborékok
 - Erősebb bontásnál a tészta nem rugalmas lesz, hanem kemény, roppanós (keksz, ropi)
 - Több szabad aminos csoport keletkezik – Maillard reakció – barna szín



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

22

Neutrális proteázok húsiparban

A húsiparban: érlelés, fehérje rostok fokozatos lebontása (rágós → puha)

- Spontán, saját enzimekkel +4 fokon 2-3 hét
- Felgyorsításához proteázt injektálnak
- Hidegen ez is lassan megy, de a sütés/főzés során felgyorsul a folyamat



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

23

Savas proteázok

Asp és Glu proteázok

Pepszin típusú: $pH_{opt} = 2-4$, *Aspergillus*-ok termelik
Rennin típusúak: $pH_{opt} = 5-7$, (*Rhizo*)*mucor*-ok termelik

Felhasználás:

- emésztést elősegítő enzimek (pepszin pótlása)
- szója hidrolízis, szója szósz előállítása
- tej alvasztása



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

24

Oltóenzim, rennin, rennet, chymosin

Savas proteáz

A sajtgyártás kulcsenzime, alvasztó enzim, Asp van az aktív centrumban (= aszparaginsav proteáz)

A 3-4 hetes borjú gyomrában található pre-pro-chymozin formában.

Két izoenzime van, egy aminosav (244) különbség:
- *chymozin A*: Asp (~40%, nagyobb az aktivitás)
- *chymozin B*: Gly (~60%)

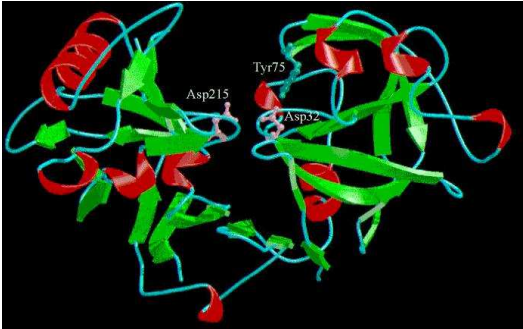
Genetikailag meghatározott, vagy A vagy B van termelődik.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

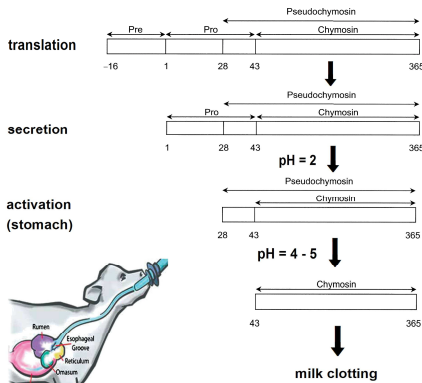
25

Chymosin-B



 BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék 26

Az aktív kimozin kialakulása



 27

Kimozin

Megnövekedett igény, nincs elég borjú gyomor.
A hiányzó mennyiség pótlására:

1. állati (pl. csirke) pepszinek (Izrael, Csehország)
2. savas penész proteázok - *Rhizomucor miehei*, *R. pusillus*, *Cryphonectria (Endothia) parasitica*
E. parasitica enzim: kereskedelmi készítmény, 1967, Supraren (USA, Franciaország)
 - pH = 4 - 5,5
 - hőstabilitása (viszonylag) nagy (itt hátrány)
 - extracelluláris enzim, kicsapódhat

Protein engineering-gel próbálták javítani.

 BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék 28

Rekombináns kimozin

3. Rekombináns DNS technikával

E. coli

- 1980 elején az állati chymozin gént klónozták, REN-NET[®] néven szabadalmaztatták és engedélyeztették
- az enzim oldhatatlan, zárványtest (inclusion body) formában van
- az összfehérje 15-20%-a rennin

B. subtilis: ártalmatlan mikroba, de ez is intracelluláris

Saccharomyces cerevisiae: gyenge termékképzés



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

29

Rekombináns kimozin

Aspergillus niger var. awamori törzsszel

Egyszerű inokulálás, spórákkal, hosszabb, egy hetes fermentáció.

Extracelluláris, könnyű feldolgozni, de: a komplex tápoldat miatt szennyezettebb.

Elég porlasztva szárítani, ha tiszta enzim kell, akkor oszlopokon tisztítják.

Christian Hansen, (CHY-MAX); Genencor (CHYMOGEN)



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

30

Rekombináns kimozin

Kluyveromyces lactis-sal: élelmiszeripari mikroba, tejsavóból izolált élesztő, a tejcukrot bontja (vö.: SCP gyártás),

A tejiparban használatos β -galaktozidázt ezzel termeli a Gist-Brocades.

Extracelluláris enzimtermelés: az élesztő α -faktor leadert, mint szignál szekvenciát beépítették az N-terminálisra ezáltal a prochymosint extracellulárisan termeli. (1988 F, NL)

A törzs kevés más extracelluláris fehérjét termel, ezért könnyű a kimozint izolálni.

Prochymosin $\rightarrow$ chymosin (MAXIREN[®])

Jól ismert törzs, egyszerű a scale up.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

31

MAXIREN[®]

A termék nem tartalmazhat élő sejtet, ezeket benzooesavval alacsony pH-án előlik, és szűrik (ultraszűrés után sterilszűrés → élelmiszeripari enzim)
Közben a prochymosin → chymosin átalakulás végbemegy
A terméket benzooesavval tartósítják.

Régebben plazmidon elhelyezkedő génről termeltették a prochymosint, azután a prochymosin gént beépítették a kromoszómába.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

32

MAXIREN[®]

- tisztább, mint a borjú kimozin, nincs kísérő enzim (pepszin + egyéb)
- a kimozinnal kémiaiilag és biológiailag teljesen azonos
- termelése olcsó
- állandó tisztaságú, mentes állati szervmaradványoktól (pl. nincs BSE veszély)
- korlátlanul termelhető



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

33

MAXIREN[®]

- 1988-tól ipari termelés Seclinben (F), az üzem ISO 9002 minősítéssel rendelkezik rekombináns élesztő tenyésztésére, kóser minősítés, vegetáriánus minősítés.
- engedélyeztetése nehéz volt, csak
- DNS stabilitás, patogenitás, mutagenitás, toxikusság, etetési teszt, allergia, sajtgyártási teszt, organoleptikus vizsgálatok után fogadták el.
- EC, EU előírásait be kell tartani (termelésre és termékre egyaránt)

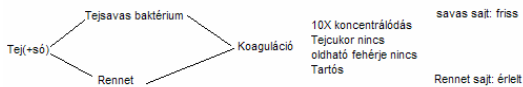


BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

34

A kimozin hatása

A sajtgyártás kulcslépése a tejfehérje megalvasztása.
A sajt az első termék, melynél enzimet és mikrobát (tejsavbaktériumot) is használnak évezredek óta.
Évente 25*10⁶ liter kimozint forgalmaznak, 140 M USD értékben, olcsó enzim.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

36

A tej fehérjéi

Fehérjék	%	Foszfát csoportok molekulánként	
Kazein			
α s1-kazein	32	8	Hőstabil P miatt, Ca kötő micella képz.
α s2-kazein	8	10-13	
β-kazein	32	5	
κ-kazein	8	1-2	
	80		
Savó fehérjék			
β-laktoglobulin	12	0	Ezek ultraszűréssel eltávolíthatók
β-laktalbumin	4	0	
Immunoglobulin	3	0	
Szérum albumin	1	0	
	20		

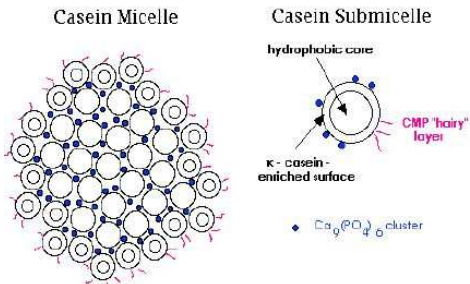


BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

37

Kazein micellák

0,1% Ca jelenlétében a kazeinok micellát képeznek.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

38

A kimozin hatása

 BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék 39

A kimozin hatása

1. fázis: A rennin fenilalanin-metionin között végez hasítást, kettévágja a κ -kazeint és ezzel destabilizálja a micella szerkezetét.

2. fázis: koaguláció, mely a magasabb hőmérsékleten és Ca^{2+} ionok hatására fokozódik

Szétválasztás: túró (fehérje: a 8%-ból 7, zsír, Ca, foszfát) + savó (tejcukor ~7,5% és ~1% fehérje, ásványi sók)

 BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék 40

Sajtérlelés

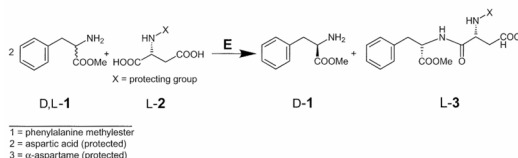
Bizonyos sajtokat érlelnek (4 hét-2 év), az idővel a víztartalom csökken. Közben kémiai, biokémiai, mikrobiológiai változások zajlanak le.

- ha tejcukor maradt a sajtban és ezen a mikrobák elszaporodnak → kellemetlen íz
- sok szabad zsírsav keserű (szappanszerű) ízt ad
- a fehérje bomlás folyamatos, aminosavak, biogén aminok, ammónia

 BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék 41

Fémproteázok

termolizin Zn proteáz, az aszpartám gyártás enzime
Aszpartám: mesterséges édesítőszer.
Felhasználása élelmiszereknél: italok, tej, jam, cukorkák...
A fenilalanin metil észterének és aszparaginsavnak az
összekapcsolásával keletkezik:



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

42

Termolizin

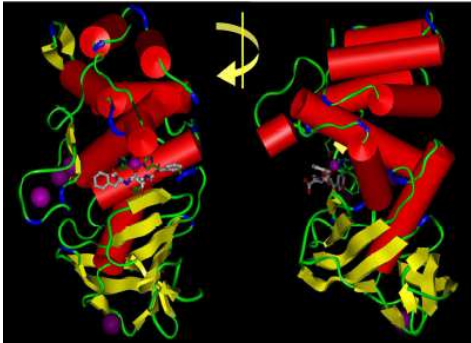
Forrása: *Bacillus proteolyticus*
Mérete: 316 aminosav, 34.333 Da
Japán hőforrásból izolálták → jó a hőstabilitása
A kofaktora Zn²⁺ ion, a stabilitását 4 Ca²⁺ biztosítja.
Optimális körülmények: pH = 7-8 T = 70 °C
Izolált enzimként, oldott vagy immobilizált formában alkalmazzák.
Szakaszos eljárás, keverős reaktorban
Enantiomer tisztaság: 99,99 %



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

43

Termolizin

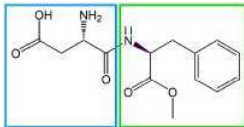


BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

44

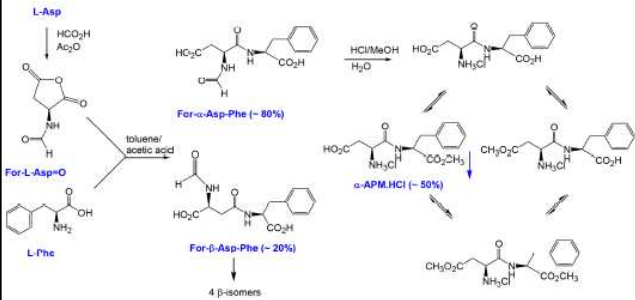
Aszpartám gyártás

Ahhoz, hogy csak a fenilalanin aminocsoportja reagáljon az aszparaginsav α -karboxil csoportjával, a rajtuk lévő egyéb funkciós csoportokat blokkolni kell, egyébként random di- és oligopeptidek képződnek.

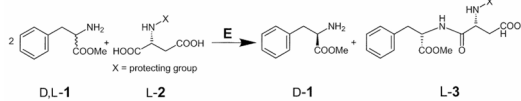


Aszpartám gyártások

Kémiai eljárás (formilezés, NutraSweet, Ajinomoto):



Enzimes eljárás (HSM = Holland Sweeteners Company)



1 = phenylalanine methyl ester
2 = aspartic acid (protected)
3 = α -aspartame (protected)

A Phe metilésztere a karbonsavat blokkolja, az Asp aminos-csoportját pedig egy benzoi-oxi-karbonil (BOC) csoporttal védik (ez végül hidrogénezéssel eltávolítható).



Enzimes eljárás (HSM)

- Az enzimes eljárás előnyei:
- Nem keletkezik β-aszpartám (ami keserű)
 - Sztereoszelektív a reakció, csak L-aszpartám keletkezik, így alapanyagként DL-Phe (racém, olcsóbb) is használható.
 - Nincs racemizáció a szintézis alatt
 - A reakció vizes közegben, enyhe körülmények között végrehajtható.
 - A keletkező védett aszpartám adduktot képez a feleslegben lévő D-PheOMe-rel, ami kicsapódik.
 - A termék kicsapódása miatt az egyensúlyinál jobb konverziót lehet elérni (5% → 90%).



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

48

Az enzimes aszpartám gyártás lépései

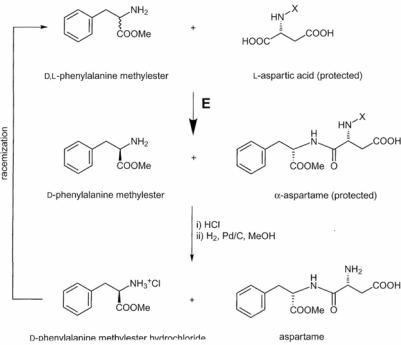
- Szubsztrátok:
- L-aszparaginsav + DL-fenilalanin-OMe (racém, olcsóbb)
- A keletkező védett aszpartám adduktot képez a feleslegben lévő D-PheOMe-rel, ami kicsapódik.
 - Szűrés
 - Sósavval visszaoldják.
 - A BOC csoportot lehidrogénezik, a D-PheOMe-t racemizálják és visszaviszik a folyamat elejére.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

49

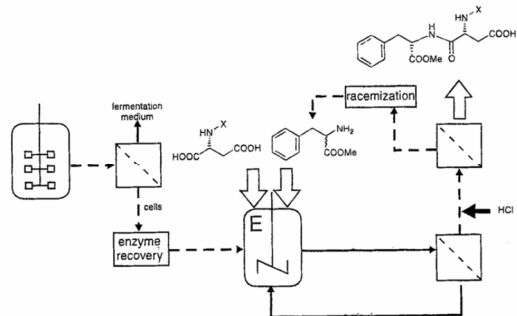
Aszpartám gyártás



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

50

Az aszpartám gyártás folyamatábrája

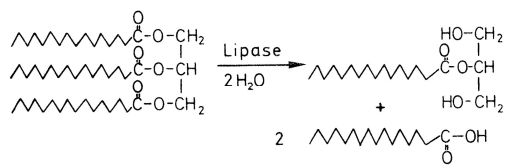


BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

51

Lipázok

Alapreakció: a zsírok észterkötéseit hidrolizálják, termékek: szabad zsírsavak, mono- és digliceridek, glicerín.
Egyensúlyi reakció, visszafelé is megy.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

52

Lipázok

Vannak régióspecifikusak, amelyek csak a szélső zsírsavakat hidrolizálják, a középsőt nem, de vannak erre érzéketlenek is. A szénlánc hossza csak a sebességet befolyásolja.

Szerves oldószerekben is jól működnek, igen kis víztartalom mellett.

Sőt a hőállóságuk is jobb ebben a közegben →70 °C.

Adszorpcióval könnyen immobilizálhatóak szerves és szervetlen hordozók felületén (hidrofil-hidrofób jelleg a használt oldószer szerint).



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

53

Lipázok

Termelő mikroorganizmusok:

- *Aspergillus* nemzetség,
- *Mucor* nemzetség,
- *Rhizopus* nemzetség,
- *Candida* nemzetség

Általában sejthez kötött enzimek, de Mg^{2+} ionok hatására leválnak

Induktor: olaj, zsírok (szubsztrát),
Represszor: glükóz (katabolit represszió), glicerín (termék inhibíció)



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

54

Lipázok felhasználása

1. Emésztést elősegíti (pankreász lipáz pótlása)
2. Sajtérlelésben ízjavító (tejsír irányított bontása)
3. Szappan ipar, kíméletes elszappanosítás (*Candida* lipáz)
4. Átészterezés, észterképzés → dinamikus egyensúly → a karbonsav csoportok folyamatosan cserélődnek →

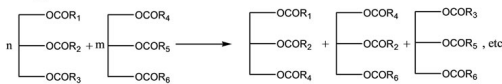


BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

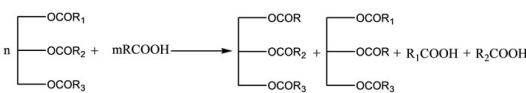
55

Zsírok átészterezése

1. Trigliceridek között



2. Triglicerid és zsírsav között



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

56

Kakaóvaj-pótló anyag előállítása

Pálmamag-olaj átészterezése kakaóvajszerű zsiradékká (csokoládé gyártás)

Triglyceride	Palm oil mid-fraction (% dry weight)	Enzymically produced fat (% dry weight)	Cocoa butter (% dry weight)
SiSiSt	5	3	1
POP	58	16	16
POSt	13	39	41
SiOSt	2	28.5	27
StLnSt	9	8	8
SiCO	4	4	6
Others	2	1.5	1

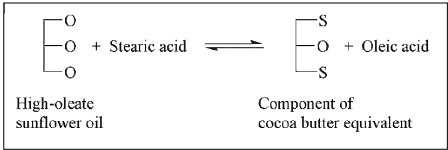


BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

57

Kakaóvaj-pótló anyag előállítása

Napraforgóolaj átészterezése kakaóvajszerű zsiradékká (csokoládé gyártás) *régió-szelektív* lipázokkal.



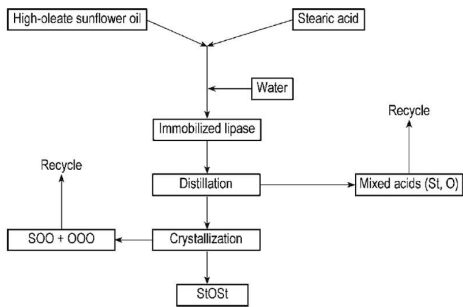
A termékből a szabad savakat eltávolítják molekuláris desztillációval, azután hűtéssel frakcionált kristályosítás: a sztearinsav észterek válnak ki először, az olajsavasok folyékonyak maradnak.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

58

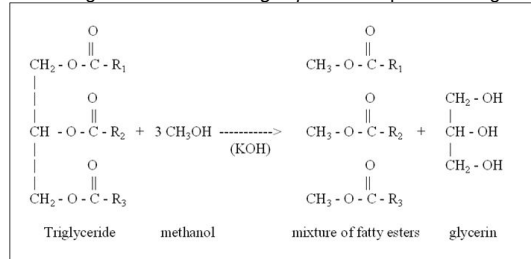
Kakaóvaj-pótló anyag előállítása



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

59

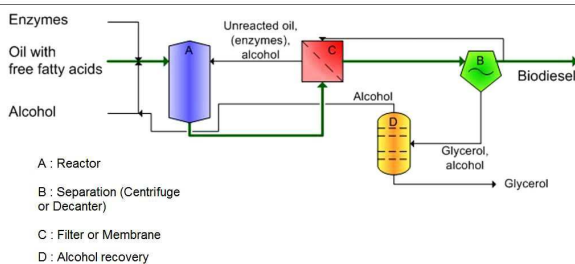
A biodízel gyártása során a növényi olajat átészterezik metilészterré. Ezt KOH-val végzik, de dolgoznak az enzimés technológián. Ehhez *nem-régióspecifikus* lipáz szükséges.



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

60

Növényolaj átészterezése biodízzellé



Sok (~12%) glicerín keletkezik



BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudomány Tanszék

61