

Ksilanaze i njihova primjena u pekarskoj industriji

Sažetak

Ksilan je drugi najčešći polisaharid i glavni sastojak stanične stijenke biljaka. Ksilani žitarica sadržavaju veliku količinu L-arabinoze i stoga ih često nazivaju arabinoksilanima. Ksilanaze su hidrolitički enzimi koji nasumce cijepaju β -1,4 vezu tih složenih polisaharida. Proizvode ih različite vrste plijesni rodova *Aspergillus* i *Trichoderma*. Vrlo su važne u pekarstvu jer povećavaju obujam kruha, poboljšavaju strukturu mrvica te smanjuju ljepljivost. Dodatkom optimalne količine ksilanaza povećava se trajnost i smanjuje starenje kruha, pa se u pekarskoj industriji sve više koriste. U ovom se revijalnom radu raspravlja o njihovoj mogućoj primjeni te kombiniranoj primjeni ksilanaza i drugih enzima sa sinergijskim djelovanjem.