

# Enzyme Technology – Dairy Industry Applications

Martin Frank\*

School of Biosciences, University of Kent, Giles Lane, UK

## Abstract

Ö: : ^ { ^ h c ^ & @ } [ [ [ \* ^ Á @ æ • Á ^ Ç [ [ ] ~ cã [ ] ä : ^ á h ç æ i ä ~ • Á • ^ & c [ [ • É hã } & | ~ ä ä } \* Á c @ ^ Á ä æ i ~ hã } ä ~ • c i ~ É ä ^ Á [ ^ Á ] \* hã } } [ ç æ c ç ^ Á • [ [ ] ~ cã [ ] • Á - [ ] ^ Á } @ æ } & ä } \* Á ] [ [ ä ~ & çã ~ æ j ä c ~ É Á ] [ [ & ^ • • Á ^ & ä ^ } & ^ É Á æ } ä Á • • ç æ i } æ ä j ä c ~ É Á V @ ä Á æ i cã | ^ Á ] [ [ ç ä ^ Á æ } Á [ ç ^ Á ç ä ^ , Á [ - Á ^ } : ^ { ^ Á @ ^ ä i [ [ ] • ä i • É hã } ä Á ' æ ç [ ] Á [ [ ä ä , & æ cã [ ] É Ö } : ^ { ^ Á • ~ & @ h æ • Á ^ } } ^ c É Á j ä } æ • ^ • É Á ] [ [ c ^ æ • ^ • É h æ & ç æ • ^ • É h æ } ä h æ & ç æ • ^ É \* | ~ & æ } æ • ^ • Á ] j æ ^ Á \ ^ Á ; [ [ ^ Á ä ] Á & @ ^ • ^ Á { æ } ~ æ & c ~ i ä } \* É Á { ä | ^ Á • ç æ } ä æ i ä ä : æ cã [ ] É Á j ä c [ ] ^ É | æ & c [ ] ^ É - | ^ Á ] [ [ ä ~ & ç ä ^ Á ç ^ [ [ ] { ^ } c É h æ } ä Á ' æ ç [ ] Á ^ } @ æ } & ^ { ^ } c É Á Y ^ Á ä ä & ~ • • Á c @ ^ Á { ^ & @ æ } ä • { • Á [ - Á ^ } : ^ { ^ Á æ & cã [ ] É Á ^ } : ^ { æ cã & Á | ^ æ & cã [ ] • Á ä } ç [ [ ç ^ Á ä ä } Á ä æ i ~ Á ] [ [ & ^ • • Á • É hã } ä Á c @ ^ Á ä ^ ^ , c • Á [ - Á ^ } : ^ { ^ Á c ^ & @ } [ [ [ \* ^ Á ä ] Á [ ç ^ Á & [ { ä } \* Á & @ æ | ^ } \* ^ Á • ~ & @ Á æ • Á j ä c [ • ^ Á ä ] c [ [ ^ Á } & ^ É Á & @ ^ • ^ Á j ä ] ^ } ä } \* É Á æ } ä Á , @ ^ Á ~ cã j ä : æ cã [ ] É Á C É ä ä ä cã [ ] æ | ~ É Á , ^ Á ^ ç [ [ ] : ^ Á | ^ & ^ } ç ä æ ç æ } & ^ { ^ } c • Á ä } Á ^ } : ^ { ^ Á ^ } \* ä } ^ Á j ä } \* É Á ä { { [ ä j ä : æ cã [ ] Á c ^ & @ } ä ~ ^ • É Á æ } ä Á ] [ [ & ^ • • Á [ [ ] cã [ ] ä : æ cã [ ] Á • c i æ c ^ \* ä • Á c @ æ ç ä ~ i c @ ^ Á ^ ç } æ } ä ^ ä h c @ ^ Á • & [ [ ] ^ hã } ä Á ^ & æ & Á [ - Á ^ } : ^ { ^ Á hã } ] j ä & æ cã [ ] • hã } ä c @ ^ Á ä æ i ~ hã } ä ~ • c i ~ É Á Ö ^ Á @ æ i } ^ • • ä } \* Á c @ ^ Á ] [ [ ^ Á [ - Á ^ } : ^ { ^ • É Á ä æ i ~ Á { æ } ~ æ & c ~ i ^ Á & æ } hã { [ ] [ ç ^ Á ] [ [ ä ~ & çã & [ ] • ä c ^ } & ^ É Á ^ ä ~ & ^ Á ] [ [ & ^ • • ä } \* ä cã { ^ • É Á æ } ä Á { ^ Á çã & [ ] • ~ { ^ Á ä ^ { æ } ä • Á - [ ] Á @ æ j c ä i ^ Á hã } ä Á { [ ] ^ Á ' æ ç [ ] - | Á ä æ i ~ Á ] [ [ ä ~ & c • É

## Keywords:

## Introduction

Enzyme technology is a key component of the dairy industry, used in a wide range of applications from cheese production to the development of functional foods. The use of enzymes in the dairy industry has increased significantly in recent years, driven by the need for more efficient and sustainable production processes. Enzymes are used to improve the quality and shelf-life of dairy products, and to develop new products with enhanced nutritional and health benefits. This paper discusses the current state of enzyme technology in the dairy industry, and explores the potential for future developments.

... ( ) ...

**Flavor modification studies:**

... ( ) ...

**Analytical methods:**

... ( ) ...

**Statistical analysis:**

... ( ) ...

**Quality control and reproducibility:**

... ( ) ...

