

## **Proizvodnja inulinaze: najnovija dostignuća**

### **Sažetak**

Inulinaze su bitni enzimi u proizvodnji fruktoze i fruktooligosaharida, koji imaju raznovrsnu primjenu u farmaceutskoj i prehrambenoj industriji. Proizvode se pomoću raznih sojeva plijesni, kvasaca i bakterija. Dosad okarakterizirane inulinaze imaju raznovrsna biofizička i biokemijska svojstva. Optimalna temperatura i termostabilnost dva su važna kriterija pri određivanju njihove prikladnosti za industrijsku primjenu. Izolirane su inulinaze velike termostabilnosti iz plijesni *Aspergillus* sp. i termofilnih bakterija. Molekularnim kloniranjem gena za inulinazu iz različitih izvora otkriveno je da, osim ponavljajućih jedinica polipeptidnog lanca, endo- i egzoinulinaze imaju strukturne uzorke koji se razlikuju u tim dvjema vrstama enzima. U ovom su revijalnom prikazu iznesena najnovija dostignuća u proizvodnji i karakterizaciji inulinaza iz različitih mikroorganizama te mogućnosti njihove primjene.