



- Peroksidaz aktivitesi, elma, şeftali ve vişne gibi meyvelerde, termal işlemlerin uygunluğunun kontrolünde de bir kriter olarak alınır.
- Peroksidaz, meyvelerde oksidatif renk değişikliğine de dolaylı yoldan etkilidir.

- Değişik yöntemlerle tayin edilebilir bunlardan en fazla kullanılan ikisi
 1. Rezidü hidrojen peroksidin titrimetrik olarak tayini
 2. Aromatik aminobileşiklerin ve fenolik bileşiklerin oksidasyonu ile meydana gelen pigment miktarının kolorimetrik olarak ölçülmesi

- 
- Polifenol oksidaz aktivitesi
 - Bu enzim, yaprakların kloroplastlarında veya vakuollerde veya her iki yerde birden meydana gelebilir.

- 
- Polifenol oksidaz, meyvelerde oksidatif esmerleşmeye neden olur.çayın fermentasyonu ile kakaonun küri sırasındaki esmerleşmeden de sorumludur.


- Tayin yöntemleri iki şekildedir
 1. Fenolik maddelerin aerobik oksidasyonu sonucu absorbe edilen O₂ derecesinin ölçümü
 2. O₂ elektrodu yardımıyla ortamdaki çözünür O₂ miktarındaki azalmanın ölçümü

- Fosfataz aktivitesi

Isıya karşı oldukça dayanıksız olduğu için sütün pastörize edilip edilmediğinin veya pastörizasyonun yeterli olup olmadığının belirlenmesinde bir indeks olarak kullanılır.

- **Amilaz aktivitesi**

Özellikle ekmek yapılacak unlarda önemlidir. Unlarda hem alfa hem de beta amilazlar bulunur. Fakat kurak ve yarı kurak yerlerde yetişen buğdayların alfa amilaz aktivitesi düşük olur. Hamur fermentasyonunun normal yürümesi ve ekmek kalitesinin de iyi olması için alfa amilaz aktivitesinin yeterli olması gerekir.

- 
- Unlarda amilaz aktivitesi tayininde en çok
 - Kolorimetrik yöntemler
 - Viskozimetrik yöntemlerkullanılır.