

## عنوان مقاله:

آمین های بیوژنیک در فرآورده های لبنی

## محل انتشار:

دهمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

تکتم فرخنده - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

مسعود یاورمنش - دانشیار دانشکده کشاورزی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

## خلاصه مقاله:

آمین های بیوژنیک باز های آلی با فعالیت بیولوژیکی هستند که به طور عمده توسط دکربوکسیلاسیون اسیدهای آمینه تولید می شوند. تولید آمین های بیوژنیک در مواد غذایی نیازمند در دسترس بودن پیش ساز ها ( به عبارت دیگر اسیدهای آمینه)، حضور میکروارگانیسم ها با آنزیم آمینو اسید دکربوکسیلاز و شرایط مطلوب برای رشد و فعالیت دکربوکسیلازی آن ها است. فرآورده های لبنی خصوصا پنیر میتوانند آمینهای بیوژنیک را با غلظتهای مختلف از یک مقدار ناچیز تا بیش از هزار میلی گرم بر کیلوگرم در خود جمع کنند. حضور این ترکیبات در پنیر میتواند باعث برخی مشکلات مثل تهوع، ناراحتی تنفسی، قرمزی صورت، عرق کردن، تپش قلب، سردرد، سوزش دهانی، افزایش یا کاهش فشار خون در مصرف کنندگان حساس گردد. روش های بسیاری برای تشخیص و شناسایی آمین های بیوژنیک در مواد غذایی وجود دارد که می توان روش های مبتنی بر کشت، PCR، کروماتوگرافی و آنزیمی را نام برد. به طور کلی دو دلیل برای تعیین مقدار آمین ها در مواد غذایی وجود دارد: اول اثرات توکسیکولوژی آن ها و دوم احتمال استفاده از آن ها به عنوان مارکرها یا نشانگرهای کیفیت غذا می باشد. برخی از کاربردهای عمده ارزیابی آمین های بیوژنیک شامل از کنترل کیفیت مواد خام، کنترل کیفیت محصولات واسطه ای و نهایی، بررسی فرآیندهای تخمیر، کنترل فرآیند و تحقیق و توسعه می باشد.

## کلمات کلیدی:

آمین های بیوژنیک، فرآورده های لبنی، PCR، کروماتوگرافی، کنترل کیفیت.

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1036861>

