

عنوان مقاله:

مروری بر روش های تثبیت آنزیم لیپاز

محل انتشار:

سومین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مهدیه قمری - استادیار گروه صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی بصیر آبیک، قزوین

فاطمه سعیدی - دانشجوی کارشناسی صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی بصیر آبیک، قزوین

مریم نقدی - فارغ التحصیل کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی (علوم پزشکی جدید)، تهران

خلاصه مقاله:

آنزیم لیپاز یکی از پرکاربردترین آنزیم ها در صنایع مختلف از جمله صنایع غذایی می باشد. جهت افزایش پایداری آنزیم ها در برابر غیر فعال شدند در مقابل عوامل مختلف مانند دما، pH، مواد تجزیه کننده شیمیایی و پروتئازها در طول فرایند، می توان از تثبیت آنزیم کمک گرفت. توسط تثبیت آنزیم می توان هزینه ی سرمایه گذاری را پایین تر آورد و از سیستم های مداوم به جای غیر مداوم بهره جست. عمده ترین روش های بکار رفته جهت تثبیت لیپاز شامل جذب، اتصال یونی، بدام اندازی و بدام اندازی در ژل می باشد. بسته به صنعت هدف جهت کاربرد لیپاز حامل های مختلفی جهت تثبیت توسط محققان مورد استفاده قرار گرفته است از جمله پودر پلی پروپیلن، آمبرلیت XAD-7، شیشه های متخلخل، رزین های تبادل گرهای آنیونی، کربنات کلسیم، بنتونیت اصلاح شده، سلیکاژل و پلیمرهای مختلف. از بیوپلیمرهای مانند آلژینات، آگاروز و کیتوزان، بدلیل خواص ژلاتینی و غیر سمی بودن از جمله پرکاربردترین پلیمرها جهت تثبیت آنزیم به ویژه در صنایع غذایی می باشند.

کلمات کلیدی:

روش های تثبیت، لیپاز، پایداری، صنایع غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1147151>

