

## عنوان مقاله:

هیدرولیز ماهی ساردین با استفاده از پودر میوه کیوی با هدف کاهش میزان فنیل آلانین برای بیماران فنیل کتونوری

## محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

صدیقه یزدان پناه - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد کازرون، دانشگاه آزاد اسلامی، کازرون، ایران

رها ایزدی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد کازرون، دانشگاه آزاد اسلامی، کازرون، ایران

مریم حقیقی - دانشجوی دکتری صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی شهرضا، شهرضا، ایران

## خلاصه مقاله:

فنیل کتونوریا یک بیماری ارثی است که افراد مبتلا به آن در طول زندگی باید یک رژیم غذایی با فنیل لانین کم داشته باشند. استفاده از هیدرولیز آنزیمی یکی از روش های بسیار مؤثر برای حذف فنیل آلانین و تبدیل مواد اولیه به مواد غذایی میسر است. هدف از این پژوهش تولید مکمل غذایی با محتوای فنیل آلانین پایین در مقیاس آزمایشگاهی از پروتئین ماهی ساردین با استفاده از پودر میوه کیوی است. محلول هایی با ترکیبی از ماهی ساردین (4 درصد) و پودر کیوی در دو سطح (0/1 و 0/2 درصد) به همراه 100 میلی لیت آب مقطر تهیه شد. محلول ها در زمان های 0، 24 و 48 ساعت از نظر درجه هیدرولیز، میزان فنیل آلانین و پروتئین مورد ارزیابی قرار گرفتند. در نمونه های حاوی پودر کیوی با گذشت زمان و افزایش میزان پودر، درجه هیدرولیز افزایش یافت. حداکثر درجه هیدرولیز در نمونه با 0/2 درصد پودر کیوی بعد از 48 ساعت مشاهده شد. در همه نمونه ها با گذشت زمان میزان فنیل آلانین افزایش یافت. نتایج نشان داد روش هیدرولیز آنزیمی با استفاده از پروتئازهای قلیایی موجود در پودر کیوی می تواند به عنوان یک روش بسیار مؤثر در حذف و کاهش فنیل آلانین مورد استفاده قرار گیرد.

## کلمات کلیدی:

اسید آمینه فنیل آلانین، فنیل کتونوریا، کیوی، ماهی ساردین

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1183121>

