

عنوان مقاله:

تاثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز بر روی نان

محل انتشار:

ششمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

ابوالفضل اصغردخت - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

خلاصه مقاله:

آنزیم های آرد گندم نقش مهمی در تولید مناسب محصولات مختلف به خصوص نان دارند. شناخت دقیق سیستم های آنزیمی آرد و بهینه سازی فعالیت آن ها اساس بسیاری از تحقیقات در صنعت نانوائی است. با توجه به نقش اساسی آنزیم های آرد در تولید محصولات مختلف نانوائی بخصوص نان، شناخت کافی از فعالیت آن ها می تواند ما را در تولید محصولات با کیفیت مناسب یاری کند. آنزیم ها معمولا در صنایع نانوائی به منظور بهبود خصوصیات و کیفیت محصولات براساس آرد گندم بکار می روند. چنین آنزیم هایی شامل آمیلازها، پروتئازها، همی سلولاز، لیپاز و اکسیداز می باشند. که همگی بر کل فرآیند نانوائی تاثیر می گذارند. آنزیم ها از طریق ایجاد تشکیل اتصالات جانبی کووالانسی میان زنجیره های پلی پپتیدی برای ایجاد شبکه پروتئینی و یا شکست برخی پیوندها عمل می کنند. عاملیت پروتئین می تواند از طریق شکل گیری اتصالات جانبی توسط آنزیم مناسب درون مولکولی و برون مولکولی تغییر یابد و پل های خاصی بین زنجیره های پلی پپتیدی بدست آید که شبیه به شبکه گلوتن باشد. در این مقاله مروری سعی بر این شده که در ابتدا ساختار آنزیم ترانس گلوتامیناز سپس به تاثیر آن بر روی کیفیت نان مورد بررسی قرار گیرد.

کلمات کلیدی:

نان، آنزیم، ترانس گلوتامیناز، خمیر نان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1195921>

