

عنوان مقاله:

تعیین اسیدآمینه های آزاد در ژله رویال، گرده زنبورعسل و گرده زنبور هیدرولیز شده

محل انتشار:

فصلنامه محیط زیست جانوری، دوره 11، شماره 4 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

حسین محب الدینی - گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران

عاطفه مقصودلو - گروه شیمی مواد غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

خلاصه مقاله:

از میان محصولات مختلف گیاهی، محصولات زراعی و باغی مانند دانه های گرده به طور عمده به عنوان مواد دارویی و مکمل های غذایی به علت وجود مواد مغذی ضروری مثل اسیدآمین، پروتئین، فلاونوئیدها و آلکالوئیدها به طور گسترده ای استفاده می شود. اسیدآمین - های ژله رویال طیف گسترده ای از عملکردهای دارویی و سلامت بخشی را در انسان دارند. مطالعه حاضر با هدف تعیین اسیدآمین های آزاد ژله رویال، گرده زنبورعسل و گرده زنبور هیدرولیز شده می باشد. نتایج نشان داد که پرولین، لیزین، آسپارتیک اسید، گلوتامیک اسید، سرین و بتاآلانین اسیدآمین های آزاد عمده در ژله رویال بودند. در این آزمایش مشخص شد که اسیدآمین های آزاد آسپارتیک اسید، گلوتامیک اسید، آلانین، پرولین، تایروزین، متیونین، لوسین و ایزولوسین در گرده زنبورعسل وجود داشتند. مشخص شد که سه اسیدآمین آزاد، آسپارتیک اسید، گلوتامیک اسید و پرولین در تمام نمونه های مورد مطالعه وجود داشتند. در این آزمایش گرده زنبورعسل هیدرولیز شده با آنزیم آلکالاز دارای بیش ترین تعداد آمینواسید آزاد (۲۲ اسیدآمین) بود. علاوه بر اسیدآمین های آزاد موجود در ژله رویال، گرده و گرده هیدرولیز شده زنبورعسل اسیدآمین های آزاد دیگری نیز در کروماتوگرام ها وجود داشتند که نمی توان با اسید آمین های استاندارد شناسایی کرد و به عنوان اسیدآمین های آزاد ناشناخته در نظر گرفته شدند.

کلمات کلیدی:

اسیدآمین آزاد، ژله رویال، گرده، هیدرولیز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1305415>

