

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و عملکردی ایزوله پروتئینی حاصل از دانه بومی ماشک گل خوشه ای

محل انتشار:

کنگره بین المللی علوم غذا و سلامت عمومی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

سحر بکتاش - دانشجوی دکتری دامپزشکی، دانشگاه سمنان، سمنان، ایران

اشکان جبلی جوان - گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه سمنان، سمنان، ایران

آنا عبدالشاهی - پژوهشگر، استادیار مرکز تحقیقات سلامت غذایی (نمک)، دانشگاه علوم پزشکی سمنان، سمنان، ایران

بهداد شکرالهی یانچشمه - پژوهشگر، استادیار مرکز تحقیقات سلامت غذایی (نمک)، دانشگاه علوم پزشکی سمنان، سمنان، ایران

خلاصه مقاله:

دانه ماشک گل خوشه ای با نام علمی *Vicia villosa*، دانه بومی ایران بوده که دارای مقدار قابل توجهی پروتئین (۲۸ درصد) می باشد. به منظور بررسی پتانسیل استفاده از این دانه در صنعت غذا، ویژگی های فیزیکوشیمیایی و عملکردی ایزوله پروتئین حاصل از آن مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که ایزوله حاصل دارای حلالیت مناسب و ویژگی های کف کنندگی و امولسیون کنندگی قابل توجهی دارد. همچنین ایزوله حاصل ظرفیت نگهداری آب (WHC) و ظرفیت جذب روغن خوبی را نشان داد. لذا بدلیل درصد بالای پروتئین در ایزوله حاصل و نیز ویژگی های عملکردی مناسب آن، می توان از این فراورده پروتئینی در فرمولاسیون های مختلف محصولات غذایی استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

حلالیت پروتئین، پروتئین گیاهی، ویژگی های عملکردی، ایزوله پروتئین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1314624>

