

عنوان مقاله:

اثر آنزیم آلکالاز بر درجه هیدرولیز پروتئین تخمک ماهی سفید (*Rutilus frisii kutum*) در زمان های مختلف

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و فناوری های نوین در آذربایجان (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

یونس روشنی - دانشجوی کارشناسی ارشد، شیلات، فرآوری محصولات شیلاتی، دانشکده علوم دریایی دانشگاه تربیت مدرس واحد نور

مسعود فخرالدین حسینی - استاد، شیلات، گروه فرآوری محصولات شیلاتی، دانشکده علوم دریایی دانشگاه تربیت مدرس واحد نور

سیدفخرالدین حسینی - استادیار، شیلات، گروه فرآوری محصولات شیلاتی، دانشکده علوم دریایی، دانشگاه تربیت مدرس واحد نور

خلاصه مقاله:

ماهی سفید یکی از با ارزشترین ماهیان حوزه جنوبی دریای خزر میباشد که از محبوبیت زیادی در بین استانهای شمالی مخصوصا گیلان و مازندران را برخوردار می باشد. بیشترین آمار صید این ماهی مربوط به زمان تخم ریزی این ماهی می باشد که در بدو ورود به رودخانه در تور صیادان به دام می افتد. هدف از تحقیق حاضر تولید پروتئین هیدرولیز شده (FPH) از تخمک این ماهی که سرشار از پروتئین می باشد، بود. در تحقیق حاضر اثر شدت هیدرولیز با استفاده از آنزیم آلکالاز با نسبت ۱% بررسی، و درجه هیدرولیز نمونه در دقایق ۶۰، ۱۲۰ و ۱۸۰ اندازه گیری شد که با افزایش زمان درجه هیدرولیز نیز افزایش یافت.

کلمات کلیدی:

تخمک، ماهی سفید، درجه هیدرولیز، پروتئین هیدرولیز شده و هیدرولیز آنزیمی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1326370>

