

## عنوان مقاله:

بررسی سینتیک تثبیت آنزیم آلفاآمیلاز در پلیمر کتیرا

## محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسنده:

بهاره تقی زاده پارچه بافی - آزمایشگاه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران

## خلاصه مقاله:

آنزیمهای تثبیت شده در علوم غذایی، بیوتکنولوژی، داروسازی و شیمی تجزیه کاربرد فراوان دارند با توجه به پیش رفت روزافزون در دستیا بی به روشهای مختلف تثبیت آنزیمها در جهت استفاده بهینه از آنها، در این تحقیق، به مطالعه سینتیک تثبیت آنزیم آلفاآمیلاز با منبع B. Subtilis در ژلکتیرا پرداخته شده است. با بررسی فاکتورهای موثر بر سرعت فعالیت آنزیمی و میزان تغییرات فعالیت آنزیم در حالت تثبیت شده با فاکتورهای اصل یموثر از جمله: نوع بافر، درجه حرارت و pH، به تعیین شرایط بهینه پرداختیم که در این راستا، دمای 50°C، pH 4.5 و بافر فسفات (جهت تهیه بیدهای کتیرا) بعنوان داده ها ی بهینه جهت عمل تثبیت، بدست آمدند و در نهایت ثوابت سینتیکی Km و Vm را با توجه به تبعیت سیستم از معادله میکائلیس منتن محاسبه نمودیم

## کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140490>

