

## عنوان مقاله:

بررسی خواص حرارتی آگزوپلی ساکارید تولید شده توسط باکتری باسیلوس کواگلانس

## محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

امیرحسین آسیانزاد - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ارومیه

محمود رضازاد باری - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ارومیه

صابر امیری - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ارومیه

## خلاصه مقاله:

آگزوپلی ساکاریدها از جمله ترکیبات زیست فعال می باشند که توسط انواع مختلفی از پروبیوتیک ها تولید می شوند. آنها به علت دارا بودن ویژگی هایی مانند خاصیت آنتی اکسیدانی بالا باعث پیشگیری از بیماری های مختلفی از جمله سرطان و بیماری های قلبی عروقی می شوند. یکی از موارد محدود کننده استفاده از آگزوپلی ساکاریدها، پایداری حرارتی نسبتا پایین آنها می باشد. هدف ما در این پژوهش تولید آگزوپلی ساکارید از باکتری باسیلوس کواگلانس و بررسی مقاومت حرارتی آن می باشد. پایداری حرارتی توسط روش گرماسنجی روبشی تفاضلی (DSC) بررسی شد. نتایج نشان داد آگزوپلی ساکارید تولید شده از پایداری حرارتی بالایی برخوردار بوده و نقطه ذوبی معادل ۵/۲۶۲ درجه سانتیگراد دارد. این نقطه ذوب یکی از بالاترین نقاط ذوب ثبت شده در بین انواع آگزوپلی ساکاریدها می باشد بنابراین این ترکیبات می توانند در صنایع مختلف نیازمند تیمار حرارتی مورد استفاده قرار گیرند.

## کلمات کلیدی:

باکتری های ترموفیل ، ترکیبات زیست فعال، پروبیوتیک ها، DSC

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413399>

