

عنوان مقاله:

اهمیت آنزیم لیپاز و تولید آن با استفاده از ضایعات صنایع غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مریم معینی نیا - دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی، اصفهان

صبیحه سلیمانیان زاد - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی، اصفهان

سعیده آقاجانی - دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی، اصفهان

خلاصه مقاله:

آنزیم لیپاز یکی از مهمترین آنزیم های هیدرولیتیک است که در صنایع مختلف کاربرد گسترده ای دارد. در میان آنزیم های مهم صنعتی، بعد از پروتئازها و کربوهیدرازها، لیپازها سومین گروه بزرگ از نظر مطالعه و فروشکل هستند. توانایی لیپازها برای انجام تغییرات شیمیایی و زیستی، آنها را در صنایع غذایی، تولید آبجو، شراب، پنیر، ماست، کفیر، نوشیدنی های تخمیری، شویندهها، مواد آرایشی و داروسازی ضروری کرده است. لیپازها یکی از بیوکاتالیزست های با توانایی بالا برای شرکت در تکنولوژی های لیپید در زیست فناوری می باشند و کاربردهای صنعتی بسیار زیادی دارند. لیپازها توسط طیف گستردهای از موجودات از جمله گیاهان، جانوران و میکروارگانیسم ها تولید می شوند که تولید میکروبی آن ارزاتر بوده و از طریق تولید در فرمانتور می توان به میزان زیادی آنزیم دست یافت. امروزه صنایع غذایی و کشاورزی صنعتی به علت غنی بودن از مواد مغذی به عنوان ماده ی خام به منظور تامین ریزمغذی ها و ماکرومولکولها برای کشت های میکروبی تولید صنعتی محصولات با ارزش از جمله آنزیم ها بکار گرفته می شوند.

کلمات کلیدی:

تری گلیسیرید، مخمر، باکتری، بقایای گیاهی صنعتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413664>

