

عنوان مقاله:

مقایسه خواص آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده و فرکشن های پپتیدی تهیه شده از تخمک ماهی سفید (*Rutilus frisii kutum*)

محل انتشار:

مجله بهره برداری و پرورش آبزیان، دوره 11، شماره 1 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

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

مسعود رضایی - نویسنده مسئول، استاد گروه فرآوری محصولات شیلاتی، دانشکده علوم دریایی، دانشگاه تربیت مدرس، نور.

سید فخرالدین حسینی - دانشیار گروه فرآوری محصولات شیلاتی، دانشکده علوم دریایی، دانشگاه تربیت مدرس، نور.

سمانه پزشک - دکتری گروه فرآوری محصولات شیلاتی، دانشکده علوم دریایی، دانشگاه تربیت مدرس، نور.

خلاصه مقاله:

در تحقیق حاضر از تخمک ماهی سفید (*Rutilus frisii kutum*) پروتئین هیدرولیز شده تهیه شد. هیدرولیز با آنزیم آلکالاز و در زمان‌های ۶۰، ۱۲۰، ۱۸۰ و ۲۴۰ دقیقه انجام شد و اثر آن بر درجه هیدرولیز بررسی گردید. نتایج نشان داد که بالاترین درجه هیدرولیز در ۲۴۰ دقیقه بدست آمد. در ادامه جهت جداسازی پپتیدها بر اساس وزن مولکولی، از الترافیلترهای ۳، ۱۰ و ۳۰ کیلودالتون استفاده گردید. سپس خواص آنتی اکسیدان پروتئین هیدرولیز شده و فرکشن های پپتیدی کمتر از ۳، ۳-۱۰ و بیشتر از ۳۰ کیلودالتون اندازه گیری شد که دارای توان رقابتی خوبی با آنتی اکسیدان های صنعتی مثل BHT بود. چهار تست آنتی اکسیدانی DPPH، ABTS، شلاته کردن یون آهن و احیای آهن در غلظت های ۱، ۲، ۳، ۴ و ۵ میلی گرم در میلی لیتر مورد بررسی قرار گرفت که با افزایش غلظت خواص آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده و فرکشن های پپتیدی افزوده شد.

کلمات کلیدی:

تخمک، ماهی سفید، پروتئین هیدولیز شده، پپتید، آنتی اکسیدان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1467948>

