

عنوان مقاله:

اثر آنزیم نئوتراز بر وزن مولکولی و بازیافت نیتروژنی گوشت کوسه ماهی چانه سفید

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

ریحانه شکرپور - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی

علی معتمدزادگان

سیدهاشم حسینی پرور

محمودرضا اویسی پور

خلاصه مقاله:

در تحقیق حاضر اثر شدت هیدرولیز بوسیله آنالیز نئوتراز از روی درجه هیدرولیز بازیافت نیتروژنی و طول زنجیره پپتیدی پروتئین هیدرولیز شده گوشت کوسه ماهی چانه سفید (*Carcharhinus dussumieri*) مورد بررسی قرارگرفت برای هیدرولیز آنزیمی از نسبت آنزیم به سوبسترا 12 آنسون به ازای یک کیلوگرم پروتئین و دمای 50 درجه استفاده شد شدت هیدرولیز در بازه های زمانی 10 و 20 و 30 دقیقه مورد تحقیق قرارگرفت که در هر بازه زمانی هیدرولیز در 4 مرحله پی در پی با زمانها یمشابه انجام شد نتایج بدست آمده نشان داد که افزایش زمان هیدرولیز باعث کاهشدرجه هیدرولیز بازیافت نیتروژنی و افزایش طول زنجیره پپتیدی در مراحل متوالی مربوط به هر بازه زمانی 10 و 20 و 30 دقیقه می شود اما بطور کلی با افزایش زمان هیدرولیز از 10 دقیقه به 30 دقیقه درجه هیدرولیز و بازیافت نیتروژنی افزایش یافته و طول زنجیره پپتیدی کاهش می یابد. $P < 0.05$

کلمات کلیدی:

هیدرولیز آنزیمی، درجه هیدرولیز - بازیافت نیتروژنی - طول زنجیره پپتیدی - کوسه ماهی چانه سفید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148679>

