

عنوان مقاله:

بررسی تأثیر کانژوگه کردن با دکستران بر خواص عملکردی و کاربردی پروتئین های آب پنیر

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

فربیا شکاری پور - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه شیراز

محمود امین لاری

مهرداد نیاکوثری

محمدهادی اسکندری

خلاصه مقاله:

درسالهای اخیر توجه زیادی برای بهبود خواص عملکردی پروتئین های آب پنیر به وسیله روشهای مختلف شده است اصلاح ساختار پروتئین ها به وسیله اصلاحات فیزیکی آنزیمی یا شیمیایی انجام می شود دراین تحقیق نمونه های پروتئین های آب پنیر درشرایط واکنش مایلارد با دکستران ترکیب شدند میزان گلیکوزیله شدن با روش الکتروفورز تعیین گردید و بوسیله ژل کروماتوگرافی به تایید رسید نتایج نشان داد که بهترین شرایط برای گلیکوزیله کردن پروتئینهای آب پنیر دمای 60 درجه مدت زمان نگهداری 10 روز و نسبت وزنی پروتئین های آب پنیر به دکستران 1 به 5 بوده است همچنین پروتئین های آب پنیر گلیکوزیله شده حلالیت بهتری در pH های 3و5و7و9 و دردهماهای 25 و 40 و 60 درجه نسبت به نمونه کنترل داشتند نمونه گلیکوزیله شده پایداری حرارتی بیشتر و همچنین فعالیت امولسیون کنندگی و پایداری امولسیون بهتری درمقایسه با نمونه شاهد و کنترل داشته است.

کلمات کلیدی:

پروتئین های آب پنیر - خصوصیات عملکردی - دکستران - گلیکوزیله کردن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148872>

