

عنوان مقاله:

بررسی فعالیت آنزیمی مالت حاصل از لاین های جو برتر استان گلستان و ارزیابی ویژگیهای کیفی عصاره حاصل از آنها

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

شاهرخ جبرائیلی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

سیدمهدی جعفری - هیئت علمی، گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی

حبیب اله میرزایی

علیرضا قدس ولی - استادیار مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی گلستان

خلاصه مقاله:

مالت سازی یک فرایند پیچیده بیوتکنولوژی است که شامل مراحل خیساندن جوانه زنی و خشک کردن مالت سبز در شرایط کنترل شده دما و رطوبت می باشد در این تحقیق لاین های مورد استفاده 88EBYT-2 و EBYT-88-4 و EBYT-88-6 و EBYT-88-14 و EBYT-88-17 و EBYT-88-20 از مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی گرگان تهیه شدند پس از تهیه مالت از 6 لاین مورد نظر به منظور بررسی کیفیت آنها عصاره گیری با آب گرم انجام شد و ویژگیهای کیفی عصاره مثل بازدهی استخراج عصاره آب گرم قنداحیا کننده ازت کل محلول و PH عصاره بررسی گردید نتایج آنالیز واریانس نشان داد که طی فرایند مالت سازی قدرت دیاستاتیک و میزان فعالیت آنزیم بتاگلوکاناز در همه لاین ها افزایش یافت همچنین ارزیابی ویژگیهای کیفی عصاره حاصل از مالت لاین های مختلف جو مورد مطالعه حاکی از آن بود که لاین EBYT-88-20 بیشترین میزان بازده استخراج آب گرم 51/362 لاین EBYT-88-20 بیشترین میزان قند احیا gr/L مالتوز 61/230 لاین EBYT-88-4 بیشترین میزان ازت محلول عصاره 0/715% و لاین EBYT-88-17 بیشترین میزان PH عصاره 5/923 را داشت.

کلمات کلیدی:

مالت سازی - عصاره گیری - لاین جو - قدرت دیاستاتیک و قند احیا کننده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149122>

