

عنوان مقاله:

بررسی خواص عملکردی پروتئین های ضایعات پس از پخت ماهی تن و تاثیر زمان بر آن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

نقیسه شرافت - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

علی معتمدزادگان

رضا صفری

خلاصه مقاله:

یکی از مهمترین ضایعات که باعث آلودگی زیست محیطی می شود ضایعات بعد از پخت ماهی تن می باشد این ترکیبات بیولوژیکی باید به نحو احسن مورد استفاده قرار بگیرند یکی از مزایای اصلی و اهداف هیدرولیز آنزیمی پروتئین های ماهی تعیین و بهبود خصوصیات کاربردی آنهاست شرایط هیدرولیز دمای 55 درجه و $\text{pH}=8/5$ آنزیم آلکالاز را به نسبت 1/5% مقدار پروتئین اولیه و نمونه ها در سه زمان متوالی 10 و 20 و 30 دقیقه پس از پایان فرایند هیدرولیز و سوپرناتانت بدست آمده با فریزدرایر خشک شده را از نظر تعیین حلالیت و جذب چربی و ظرفیت بافری مورد ارزیابی قرار گرفته اند نتیجه گیری در بین زمانهای 10 و 20 و 30 دقیقه حلالیت زمان 30 دقیقه بیشتر می باشد.

کلمات کلیدی:

حلالیت ماهی تن - آنزیم آلکالاز - پروتئین هیدرولیز شده - جذب چربی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149197>

