

عنوان مقاله:

بررسی خواص عملکردی پروتئین هیدرولیز شده سر ماهی تون زردباله توسط آنزیم آلکالاز

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

نسیم پاسدار - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه صنایع غذایی

علی معتمدزادگان - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

رضا صفری - پژوهشکده اکولوژی دریای خزر

خلاصه مقاله:

استفاده از تکنولوژی آنزیمی برای بازیافت پروتئین ضایعات ماهی منجر به تولید طیف وسیعی از ترکیبات غذایی یا فراورده های صنعتی م ی شود در این تحقیق هیدرولیز آنزیمی ماهی تون زرد باله با بکارگیری آنزیم آلکالاز با استفاده از طرح کاملا تصادفی با سه تکرار مطالعه شد هیدرولیز در شرایط دما 55 درجه سانتی گراد $PH=8/5$ فعالیت آنزیمی $35Au/Kg$ و سه مرحله متوالی زمان 10 و 20 و 30 دقیقه انجام شد خواص عملکردی از جمله حلالیت جذب چرب یو ظرفیت بافری پروتئین هیدرولی ز شده بررسی شد نتایج نشان داد که با افزایش زمان هیدرولیز میزان حلالیت افزایش یافت بطوریکه بالاترین میزان مربوط به زمان 30 دقیقه بود حداکثر حلالیت در $ph=7$ با میزان 100 درصد در سه زمان مشاهده گردید از میان سه زمان فوق بیشترین میزان جذب چربی در زمان 10 دقیقه مشاهده شد نتایج نشان دادک ه پروتئین هیدرولیز شده در $ph=12$ بالاترین ظرفیت بافری را دارند.

کلمات کلیدی:

پروتئین هیدرولیز شده تون زرد باله - آلکالاز - حلالیت - جذب چربی - ظرفیت بافری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149207>

