

عنوان مقاله:

بررسی پیتیدهای بایواکتیو در غذا

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مریم توکلی دخرآبادی - کارشناس صنایع غذایی

مرتضی مشایخ - استادیار دانشگاه شهید بهشتی

خلاصه مقاله:

مواد سنتزی و شیمیایی مختلفی به منظور جلوگیری از حضور یا از بین بردن مولدین بیماری در غذاهای صنعتی استفاده می شود اما در اکثر موارد این مواد خود موجب بروز بیماریهای دیگر می شود بنابراین امروزه تمایل به مصرف مواد غذایی طبیعی که علاوه بر ارزش تغذیه ای می توانند مانع بروز بیماری شوند افزایش یافته است بایوپیتیدها از جمله مواد غذایی طبیعی هستند که بصورت قطعاتی غیر فعال در پروتئین ها وجود دارند و پس از هیدرولیز یک سری خواص فیزیولوژیکی نشان دهند روشهای مختلفی برای آزادسازی بایوپیتیدها یا تولید آنها از ترکیبات ساده وجود دارد برای آزادسازی بایوپیتیداز هیدرولیز آنزیمی یا تخمیر میکروبی استفاده می شود همچنین برای تولید بایوپیتید از روش سنتز آنزیمی مهندسی ژنتیک و روش شیمیایی استفاده می شود.

کلمات کلیدی:

بایوپیتید - هیدرولیز آنزیمی - ایزوله پروتئین - آنتی اکسیدان - استرس اکسیداتیو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149214>

