

## عنوان مقاله:

بازدارندگی ACE محصولات حاصل از تخمیر شیر

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

عزیزه رضایی

اصغر خسروشاهی اصل

## خلاصه مقاله:

لبنیات از مغذی ترین و ضروری ترین مواد غذایی محسوب میشود در سالهای اخیر مصرف کنندگان به مساله سلامتی اهمیت بیشتری داده و به دنبال مصرف مواد غذایی با ویژگیهای عملکردی بالاتر افزودن برارزش تغذیه ای می باشند پروتئین های گیاهی منابع پیتیدهای با فعالیت بیولوژیکی مختلف از قبیل افیون ها حمل کننده مواد معدنی ضد فشار خون و ... هستند این پیتیدهای بیواکتیو در درون یا بیرون بدن در طول پروسه مواد غذایی تولید میشوند این مواد بیواکتیو بطور گسترده در شیر محصولات تخمیری حاصل از شیروپنیر یافت می شود آنزیم های پروتئولیتیک که به طرو طبیعی درون شیر وجود دارند آنزیم های حاصل از باکتریهای اسید لاکتیک و یا منابع خارجی در تولید مواد بیواکتیو دخیل هستند همچنین شرایط فرایند هم می تواند دخیل باشد مثل رسیدن پنیر

## کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149306>

