

**عنوان مقاله:**

بررسی خصوصیت آنتی اکسیدانی دو نوع پروتئین آبکافت حاصل از صدف اویستر

**محل انتشار:**

مجله دانشگاه علوم پزشکی قم، دوره 9، شماره 11 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

**نویسندها:**

علی طاهری - Chabahar Maritime University, Chabahar

امین اوجی فرد - Persian Gulf University Bushehr

سمیرا جالی نژاد - Shahid Beheshti University of Medical Sciences

بهنام (ع) مظفری - Shiraz University of Medical Sciences

**خلاصه مقاله:**

زمینه و هدف: امروزه، استرس اکسیداتیو که منجر به تغییر کیفیت ماده غذایی و بروز بیماری های مختلف مانند سرطان یا گستره ای از بیماری های دیگر در بدن انسان می شود مورد توجه است. در این مطالعه خواص آنتی اکسیدانی و پروفیل اسیدآمینه محصولات تولیدی بررسی شد. روش بررسی: در این مطالعه، پروتئین آبکافت صدف اویستر (Saccostrea cucullata) با استفاده از آنزیم های پاپائین و تریپسین تولید شد. فعالیت آنتی اکسیدانی محصول با آزمون های فعالیت مهار رادیکال آزاد (DPPH)، فعالیت کلاتنه کنندگی و فعالیت کاهندگی آهن در دو غلظت ۰/۵ و ۱ میلی گرم در میلی لیتر پروتئین تولید شد. همچنین ترکیب اسیدآمینه محصولات با استفاده از دستگاه کروماتوگرافی مایع فاز بالا، سنجش و شاخص شیمیایی محاسبه شد. یافته ها: بالاترین میزان فعالیت مهار رادیکال DPPH، فعالیت کاهندگی و فعالیت کلاتنه کنندگی آهن برای محصول پاپائین به ترتیب  $10/12 \pm 0/12$ ٪،  $99/0 \pm 0/0$ ٪،  $34/88 \pm 1/0$ ٪ و  $66/67 \pm 0/31$ ٪ بودند. برای محصول آنزیم تریپسین به ترتیب  $22/0 \pm 0/0$ ٪،  $22/52 \pm 0/0$ ٪،  $9/11 \pm 0/0$ ٪ و  $5/22 \pm 0/0$ ٪ عبارتند. بالاترین فعالیت آنتی اکسیدانی در ۱ میلی گرم در میلی لیتر دیده شد ( $p < 0/05$ ). بیشترین میزان اسیدهای آمینه ضروری شامل: هیستیدین، لیزین، لوسمین و متیونین بود. شاخص شیمیایی برای اسیدهای آمینه هیستیدین، لیزین و متیونین، بالاتر از ۱ و بقیه اسیدهای آمینه ضروری، کمتر از یک تعیین گردید. نتیجه گیری: پروتئین آبکافت تولید شده از صدف اویستر با آنزیم پاپائین، سپس تریپسین، قدرت آنتی اکسیدانی خوبی نشان می دهد که ترکیب اسیدهای آمینه آبگریز مناسب در این مسئله دخیل است. محصولات تولیدی در صورت کارآمدی بالینی می تواند جهت صادرات دارویی به کار رود.

**کلمات کلیدی:**

پروتئین آبکافت، Protein hydrolysates، Antioxidants، Papain، Trypsin، Amino acids

لينک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1543071>

