

عنوان مقاله:

استخراج ژلاتین از پوست ماهی به کمک آنزیمهای میکروبی در فرآیند تخمیر

محل انتشار:

همایش بین المللی غذای طیب (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

وجیهه دادخدازاده - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس تهران

زهره حمیدی اصفهانی - استاد علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس تهران

خلاصه مقاله:

ژلاتین در صنایع غذایی و دارویی کاربرد بسیار گسترده‌ای دارد و از ژلاتینهای پستانداران مانند خوک و گاو به این منظور استفاده میشود اما به دلیل مسائل سلامتی و مذهبی این ژلاتین، امروزه ژلاتین استخراج شده از پوست و استخوان ماهی به عنوان جایگزین استفاده میشود. ژلاتین پروتئینی با وزن مولکولی بالا است که از آبکافت کلاژن به روشهای اسیدی، قلیایی و آنزیمی بدست می آید که روش آنزیمی به دلیل سازگاری با محیط زیست، کاهش استفاده از حلال و آب و راندمان مورد توجه قرار گرفته است. فرآیند تخمیر روشی برای آبکافت-آبکافت پروتئین میباشد. در طی فرآیند تخمیر، پپتیدهای فعال زیستی با عمل ریزاندامگان و آنزیمهای پروتئولیتیک درونزا آزاد میشوند در نتیجه، از این فرآیند میتوان به منظور سست شدن پیوندهای مولکولی کلاژن و تولید بهینه ژلاتین استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

ژلاتین، ضایعات ماهی، آنزیم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1578947>

