

عنوان مقاله:

اثرات سفیده تخم مرغ و عصاره پروتئین آب پنیر بر خواص ژل حاصل از گوشت چرخ شده میگوی خنجری (*Parapenaeopsis styliifera*)

محل انتشار:

فصلنامه علوم و فنون دریایی، دوره 12، شماره 3 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

سید مهدی حسینی - عضو هیات علمی

بهاره شعبانپور - مدیر گروه

خلاصه مقاله:

چکیده: تاثیر سفیده تخم مرغ (EW) و عصاره پروتئین آب پنیر (WPC) در مقادیر ۵/۰ تا ۵ درصد بر خصوصیات ژل تولید شده از گوشت چرخ شده میگوی خنجری (*Parapenaeopsis styliifera*) مورد بررسی قرار گرفت. ویژگیهای بافتی ژلهای تولیدی تا میزان مشخصی از افزودنیها (۳% EW و ۱% WPC) بهبود یافته و افزایش بیشتر EW و WPC ویژگیهای بافتی را تنزل بخشید ($P \geq 0.05$). عامل اصلی در افزایش خصوصیات بافتی، اثر بازدارندگی پروتئینازها در این افزودنیها میباشد همچنانکه کاهش میزان پپتیدهای محلول در TCA در ژلهای تولیدی این موضوع را اثبات نمود. میزان رطوبت تحت فشار ژلها با افزایش میزان افزودنیهای پروتئینی کاهش یافت که نشان دهنده وارد شدن میزان آب بیشتر در شبکه سه بعدی ژل می باشد. الگوی الکتروفورز SDS-PAGE نشان داد که شدت باند مربوط به زنجیره سنگین میوزین (MHC) کاهش پیدا نموده و بنابراین ترقی ویژگیهای بافتی ژلها از روشی بجز پلیمریزاسیون MHC صورت گرفته است. در عین حال سفیده تخم مرغ شاخصهای رنگ ژل را نیز بهبود بخشید. بنابراین افزودنیهای EW و WPC می توانند نقش مهمی را در افزایش خصوصیات ژل حاصل از گوشت چرخ شده میگوی خنجری ایفا نمایند. کلمات کلیدی: سفیده تخم مرغ، عصاره پروتئین آب پنیر، ژل، میگوی خنجری

کلمات کلیدی:

egg white - whey protein concentrate - gel - kiddi shrimp

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1587169>

