

## عنوان مقاله:

روشهای تولید و کاربرد پروتئین هیدرولیز شده ماهی و پپتیدهای حاصل از آن

## محل انتشار:

ششمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسنده:

عباس زمانی - دانشیار گروه علوم و مهندسی شیلات دانشکده منابع طبیعی و محیط زیست دانشگاه ملایر، همدان، ایران

## خلاصه مقاله:

ویژگی های فراسودمند ماهی و فرآورده های حاصل آن عمدتاً به خواص تغذیه ای آن شامل ویتامین ها، مواد معدنی، اسیدهای آمینه ضروری و اسیدهای چرب غیراشباع چندگانه (PUFA) نسبت داده می شود. با این حال، در حال حاضر مقادیر زیادی از پروتئین های ماهی کمتر مورد استفاده قرار گرفته یا به عنوان مواد غیر قابل مصرف دور ریز می شوند. یکی از فرآورده های حاصل از ماهی و دورریزهای آن، پروتئین هیدرولیز شده و پپتیدهای حاصل از آن است که از خواص متعددی مانند ضد اکسیدانی، تعدیل متابولیسم چربی (Lipid metabolism modulation)، اثر ضد التهابی، تعدیل بار میکروبی دستگاه گوارش، اثر ضد سرطانی، اثر محافظت کننده عصبی، اثر ضد فشار خون و اثر ضد باکتری برخوردار است. یکی از مهمترین مراحل در تولید این فرآورده ماهی، روشهای تولید آن است که شامل تخمیر، روش سنتتیک و هیدرولیز آنزیمی - شیمیایی می باشد که این هیدرولیزها را می توان با استفاده از جداسازی غشایی و روش های کروماتوگرافی برای به دست آوردن پپتیدهای زیست فعال بکار برد و سپس ویژگی های مولکولی این پپتیدها را با استفاده از طیف سنجی جرمی شناسایی کرد. هدف از این پژوهش، بررسی مهمترین روشهای تولید پروتئین هیدرولیز شده ماهی و کاربردهای آن می باشد.

## کلمات کلیدی:

پروتئین هیدرولیز شده ماهی، پپتید، کروماتوگرافی، زیست فعال

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1622936>

