

## عنوان مقاله:

مهم ترین انواع پیتیدهای ضد میکروبی و کاربرد آنها در صنایع غذایی

## محل انتشار:

سیزدهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

راضیه پرتوی - گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تخصصی فناوری نوین آمل

ستاره تونزنده جانی - گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تخصصی فناوری نوین آمل

## خلاصه مقاله:

پیتیدهای ضد میکروبی معمولا طیف گسترده ای هستند که در برابر حرارت مقاوم بوده و حلالیت خوبی در آب دارند و برخی از آنها حتی توانایی نابودی قارچ ها را دارند. در این مطالعه پایداری پیتیدهای ضد میکروبی در برابر پروتئاز ها، گرما و شرایط pH که در حین تولید، فرآوری، نگهداری و توزیع مواد غذایی ایجاد می شوند بررسی شده است. برخی از ویژگی ها مانند گزینش پذیری بالا و پایداری حرارتی به دلیل توانایی آنها در مهار پاتوژن های غذایی و میکروارگانیسم های فاسد کننده، توجه صنایع غذایی را به استفاده از آنها در نگهداری مواد غذایی جلب کرده است. با وجود این، امروزه تعداد محدودی از پیتید های ضد میکروبی طبیعی به عنوان نگهدارنده مواد غذایی مورد استفاده قرار می گیرند. مولکول های زیادی در غذاها وجود دارند که می توانند با پیتیدها واکنش نشان دهند یا بر هم کنش داشته باشند، در نتیجه فعالیت این پیتیدها کاهش می یابد. این باعث میشود که آن ها در طول تولید محصول به شدت مستعد تغییرات ساختاری و واکنش هایی با ماتریس غذا باشند.

## کلمات کلیدی:

پیتید ضد میکروبی، آنتی اکسیدان، باکتری های اسید لاکتیک

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1636011>

