

عنوان مقاله:

بررسی و شناسایی آنزیم های پکتیکی پکتیناز

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

نرگس قاسمی میرزایی - کارشناس علوم و صنایع غذایی ، دانش آموخته دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی ، مسئول

عادل رضانی مقدم - کارشناس علوم و صنایع غذایی ، دانش آموخته دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی و عضو ب

سیده آرزو خالصی - کارشناس علوم و صنایع غذایی ، دانش آموخته دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

خلاصه مقاله:

پکتین یک پلیمر اشتقاقی قندی اسیدی است که از ساختارهای ژلاتینی گیاهی موجود در میوه جات و سبزیجات استحصال می شود. اهمیت اقتصادی -این محصول به توانایی آن در تشکیل ژل در ترکیب با شکر(قند) و اسید برمی گردد. میزان این ماده در هر نوع سبزی و یا میوه با توجه به وزن کل آن از 0/1 تا 4 درصد متفاوت می باشد. ساختارهای ژلاتینی در سولهای دیواره ای و لایه های درون سلولی میوه جات موجود می باشد. آجرهای به کار رفته در ساخت دیوار را می توان نمادی از آرایش قرار گرفتن پکتین در دیواره میوه و سبزی در نظر گرفت . آنزیم های پکتیک از نظر صنعتی بویژه در صنایع غذایی از ارزش بالایی برخوردارند . از آنجایی که ترکیبات پکتیکی در لایه میانی دیواره سلولی بافت های گیاهی وجود دارند . بنابراین از این آنزیم (پکتیناز) برای استخراج ، شفاف سازی ، پکتین زدایی آبمیوه ها ، خیساندن و نرم سازی سبزی ها و میوه ها و نیز در استخراج روغن های گیاهی استفاده می شود .

کلمات کلیدی:

آنزیم های پکتیکی، کاربرد، پکتین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177798>

