

عنوان مقاله:

ارزیابی اثر اسید لاکتیک بر ویژگی های بافتی و الگوی پروتئولیز عضله دو سر ران شتر یک کوهانه

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 15، شماره 1 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

نویسندگان:

مهسان ایرجی فر - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

محمد جواد وریدی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

مهدی وریدی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

یونس زاهدی دیج یکان - گروه آموزشی علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه محقق اردبیلی، ایران.

خلاصه مقاله:

در این تحقیق اثر ماریناد اسید لاکتیک (در چهار غلظت صفر، ۵/۰، ۱ و ۵/۱ درصد) و کلرید سدیم (۲ درصد) طی زمان های غوطه وری صفر، ۲۴، ۴۸ و ۷۲ بر ویژگی های بافتی، حسی و الگوی پروتئولیز عضله دو سر ران (Biceps femoris) شتر یک کوهانه بررسی شد. طول سارکومر، شاخص تجزیه میوفیبریل، نیروی برشی وارنر- براتزلر، میزان کلاژن، آنالیز حسی و الگوی پروتئولیز پروتئین های میوفیبریلی با استفاده از SDS-PAGE مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد با افزایش غلظت اسید و زمان نگهداری نمونه ها، میزان نیروی برشی و کلاژن کاهش پیدا کرد درحالی که شاخص تجزیه میوفیبریل و طول سارکومر افزایش یافت. همچنین نتایج حاصل از SDS-PAGE نشان داد که اثر زمان بر مساحت باند (به عنوان شاخصی از پروتئولیز) زنجیره سنگین میوزین معنی دار نبود ($p < 0.05$). در رابطه با پروتئین های α ، β و γ -اکتینین و اکتین هم غلظت و هم اثر زمان معنی دار و افزایشی در مساحت داشتند اما ($p < 0.05$). بر سایر باندها اثر معنی داری گزارش نشد ($p < 0.05$). نتایج حاصل از این مطالعه نشان داد که ماریناد اسید لاکتیک می تواند به عنوان یک روش موثر بر ویژگی های بافتی و پروتئولیز عضله دوسر ران شتر، عضله دوسر ران، اسید لاکتیک رود.

کلمات کلیدی:

شتر، عضله دوسر ران، اسید لاکتیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1785934>

