

## عنوان مقاله:

خاصیت ضد انعقادی پروتئین هیدرولیز شده عضله خیار دریایی *Holothuria parva*

## محل انتشار:

مجله دانشگاه علوم پزشکی مازندران، دوره 26، شماره 145 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

سمیرا بشارتی - MSc Student in Marine Biology, Faculty of Marine Sciences, Tarbiat Modares University, Noor, Iran

صابر خداپنده - Associate Professor, Department of Marine Biology, Faculty of Marine Sciences, Tarbiat Modares University, Noor, Iran

## خلاصه مقاله:

سابقه و هدف: در سال های اخیر مطالعات زیست فناوری روی جانوران دریایی به خصوص بی مهرگان به طور قابل توجهی افزایش یافته و منجر به شناسایی مواد زیست فعال متعددی شده است. در این میان خیار دریایی از جمله خارپوستانی بابدن بسیار عضلانی است که با ۷۰ درصد کلاژن، یک منبع غنی از پروتئین محسوب می شود. بر اساس تحقیقات انجام شده روی خواص زیست فعالی ترکیبات استخراج شده از خیار دریایی اثبات شده که خواص سیتوتوکسیک، آنتی اکسیدان، ضد توموری و ضد انعقادی می توانند داشته باشند. مواد و روش ها: در این مطالعه تجربی به منظور بررسی خاصیت ضد انعقادی، پروتئین هیدرولیز شده عضله خیار دریایی با روش هیدرولیز آنزیمی به دست آمد و فعالیت ضدانعقادی با روش سنجش ضدانعقادی زمان ترومبوپلاستین نسبی فعال شده (APTT) در دو غلظت ۹۰ و ۱۳۰ میکروگرم بر میلی لیتر و زمان پروترومبین (PT) در چهار غلظت ۹۰۰، ۶۷۰، ۴۴۰ و ۲۲۰ میکروگرم بر میلی لیتر روی پلاسمای خون انسان انجام شد. یافته ها: نتایج نشان داد که مقدار پروتئین هیدرولیز شده ۸/۵۵ میلی گرم از هرگرم بافت تر می باشد. نتایج سنجش خاصیت ضد انعقادی نیز نشان داد که پروتئین هیدرولیز شده عضله خیار دریایی دارای خاصیت ضد انعقادی روی پلاسمای انسان بوده و قادر به طولانی تر کردن زمان انعقاد می باشد. استنتاج: می توان گفت علاوه بر ترکیبات غیرپروتئینی ضد انعقادی موجود در خیار دریایی، پپتیدهای حاصل از هیدرولیز پروتئین های عضله خیار دریایی نیز دارای خواص ضد انعقادی شبه گلیکوزآمینوگلیکان هایی مثل هپارین می باشند.

## کلمات کلیدی:

heparin, sea cucumber, protein hydrolysates, خیار دریایی، پروتئین هیدرولیز شده، هپارین

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1787460>

