

عنوان مقاله:

مروری بر ویژگیهای لیکوپن و نقش میکروارگانیسم ها در تولید آن

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 8، شماره 30 (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده لیکوپن، کاروتنوئید قرمز رنگی است که توسط برخی گیاهان و میکروارگانیسمها سنتز می شود. این کاروتنوئید پیش ساز ویتامین A نیست ولی به خاطر وجود ۱۱ پیوند دوگانه مزدوج خاصیت آنتی اکسیدانی بسیار قوی دارد که موجب حذف رادیکالهای آزاد می گردد. لیکوپن، کاروتنوئید غالب موجود در سرم خون انسان است که با حفاظت از بیوملکولهای مهم سلولی نظیر DNA، پروتئین ها و چربی ها از اکسیداسیون و تخریب رادیکالی آنها ممانعت به عمل آورده و نقش مهمی در پیشگیری و درمان بیماریهای پروستات، قلبی، استخوانی و گوارشی ایفا می کند. گوجه فرنگی و فراورده های آن به عنوان مهمترین منابع غذایی لیکوپن در رژیم غذایی مطرح می باشند که با توجه به تنوع مصرف و قابلیت دسترسی بالا از اهمیت ویژه ای در سلامتی انسان برخوردار است. با توجه به افزایش تقاضای مصرف کاروتنوئیدهای طبیعی، تولید انواع کاروتنوئیدها از منابع میکروبی مورد توجه بسیاری از پژوهشگران قرار گرفته است. برخی از میکروارگانیسمها قادر به تولید لیکوپن بوده که با استفاده از انواع محیط کشت، محرکها و ممانعت کننده های متابولیکی، عوامل جهش زا، عوامل محیطی و مهندسی ژنتیک میزان تولید لیکوپن در آنها افزایش یافته است. این مقاله مروری اجمالی بر ویژگیهای ساختمانی لیکوپن و نقش آن در سلامتی انسان و معرفی برخی منابع میکروبی لیکوپن دارد.

کلمات کلیدی:

,microorganism, Key words: Lycopene, structure, Health, Biotechnology

میکروارگانیسم، کلید واژگان: لیکوپن، ساختمان، غذا، سلامتی، بیوتکنولوژی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825642>

