

عنوان مقاله:

پپتیدهای ضد اکسایشی استخراج شده از آبزیان: شناسایی، خالص سازی و مکانیسم اثر گذاری - مقاله مروری

محل انتشار:

فصلنامه فیزیولوژی و بیوتکنولوژی آبزیان، دوره 4، شماره 3 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 24

نویسندگان:

مهدی نیکو - استادیار گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه ارومیه

ثنا ربیعی - دانشجوی دکتری فرآوری محصولات شیلاتی، دانشکده علوم دریایی، دانشگاه تربیت مدرس، نور

مسعود رضایی - استاد گروه فرآوری محصولات شیلاتی، دانشکده علوم دریایی، دانشگاه تربیت مدرس، نور

محمد خضری - دانشجوی دکتری فرآوری محصولات شیلاتی، دانشکده علوم دریایی، دانشگاه تربیت مدرس، نور

خلاصه مقاله:

تولید غیرقابل کنترل رادیکال های آزاد سبب تخریب اکسیداتیو مواد غذایی و مشکلات سلامتی انسان می شود. از ترکیبات ضد اکسایشنده (Antioxidant) سنتزی در صنایع غذایی و دارویی به منظور پیشگیری و ممانعت از اکسیداسیون استفاده می شود ولی به دلیل اثرات احتمالی سمیت و سرطان زایی، میزان استفاده آن ها به شدت کنترل می شود. موجودات دریایی که تقریباً نصف تنوع زیستی جهان را شامل می شوند، منبع ارزشمندی از ترکیبات زیست فعال از جمله پپتیدها هستند که می توانند در تولید فرآورده های غذایی فراسودمند مورد استفاده قرار گیرند. مطالعه حاضر مروری بر مطالعات صورت گرفته در رابطه با پپتیدهای ضد اکسایشی از منابع دریایی، روش های مورد استفاده برای خالص سازی و شناسایی آن ها، ساختار و مکانیسم اثر گذاری آن ها در شرایط آزمایشگاهی و در موجود زنده داشته است. این مطالعه نشان داد که پپتیدهای استخراج شده از منابع دریایی خاصیت ضد اکسایشی بالقوه ای را در محیط آزمایشگاهی، سامانه های غذایی و همچنین موجود زنده نشان می دهند. اندازه پپتیدها، نوع اسیدهای آمینه، قرارگیری اسیدهای آمینه در موقعیت های مختلف زنجیره و قابلیت آگریزی مهمترین عواملی هستند که بر مکانیسم ضد اکسایشی پپتیدها تاثیر می گذارند. پپتیدهای ضد اکسایشی می توانند به عنوان ترکیبات فراسودمند برای ممانعت از اکسیداسیون چربی و پروتئین محصولات غذایی استفاده شوند. این پپتیدها فرآورده های اکسایشی را کنترل می کنند و اهمیت بالقوه ای در درمان و کنترل بیماری ها دارند.

کلمات کلیدی:

Marine Peptide, Antioxidant Properties, Functional Foods

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1931915>

