

عنوان مقاله:

خواص و عملکردهای پپتیدهای زیست فعال در شیر و فرآورده های لبنی

محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی راه کارهای دستیابی به توسعه پایدار (کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست) (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سمیه شاکری - کارشناس مهندسی صنایع غذایی

فاطمه شاکری - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی - شاغل در معاونت غذا و داروی کرمان

محمد شاکری - دانشجوی مهندسی علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

پروتئین های شیر گستره وسیعی از فعالیت های تغذیه ای ، عملکردی و زیستی را انجام می دهند . بسدیاری از پدروتنین های شیر خصوصیات زیستی ویژه ای دارن که این اجزاء را به ترکیبات بالقوه غذاهای بهبود دهن ه سلامتی ب ن تب یل می کنن . این پپتید هادر توالی ملکول پروتئین اصلی غیر فعال هستن و می توانن توسط گوارش مع ه و روده ای شیر ، تخمیر شیر با کشت های آغازگر پروتئولیتیک و یا آبکافت توسط آنزیم های پروتئولیتیک ، آزاد شون . تحقیقات نشان داده ان که پپتید های مشت شد ه از پروتئین شیر فعالیت های گوناگونی را انجام دهن ؛ مثلاً سیستم های گوارشی ، قلبی دد عروقی ، ایمنی و عصبی را تحت تأثیر قرار می دهن . مطالعات ج ی اثرات ض فشار خون ، ض انعقاد خون ، آنتی اکسی انی و ض میکروبی پپتید های زیست فعال شیر را نشان داده است . انواع مختلف پپتی های زیست فعال که بطور طبیعی تشکیل ش ه اند در محصدوت لبنیداتی تخمیدری از جمله ماست ، شیرتخمیری و پنیر یافت ش ه ان . در این مقاله سعی بر آن ش ه تا گوشه ای از مزایای پپتی های زیست فعال بیان گردد . حتی اگر تع ادی از پپتی های بیواکتیو تحدت شدرايط فیزیولوویکی در بدن آزاد نشدون ، میتوان آنها را بطور تجاری ت ولید کرد و بعنوان نوتراسوتیکال بکار برد. نوتراسوتیکال ماده ای است که میتوان غذا یا قسمتی از غذا باش که خواص سلامتی زایی و یا دارویی نظیر پیشگیری از بیماریها را تامین کند . مخلوط های فسفولیپی بصورت اسپری درای در دسترس هستن و بعنوان حامل مواد مع نی جهت استفاده در محصدوت غذایی نظیر نان، کیک، آرد و نوشی نی ها و بصورت دارویی بنوان قرص، خمیر دند ان و ماده پرنکنده دند ان توصیه ش ده اند .

کلمات کلیدی:

پپتیدهای زیست فعال ، پروتئین های شیر ، هیدرولیز ، تخمیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/196708>

