

عنوان مقاله:

خواص بیواکتیو و کاربردی کلاژن و ژلاتین از منابع جایگزین

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سمیرا صباغ پور - دانشجوی کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد عل

میلاد حدیدی - کارشناس ارشد تکنولوژی مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آم

علی معتمد زادگان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آم

خلاصه مقاله:

ژلاتین یک ترکیب غذایی پروتئینی خالص با وزن مولکولی بالا و خواص عملکردی با ارزش می باشد که ازدناتوراسیون حرارتی کلاژن، پروتئین عمده بافت پیوندی حیوانات، بدست می آید. در حال حاضر درصد بالایی از ژلاتین مصرفی در صنایع مختلف از پستانداران بخصوص خوک و گاو تولید می شود در سال های اخیر با توجه به شیوع بیماری جنون گاوی و محدودیت های ادیان اسلام و یهود در استفاده از فرآورده های حاصل از خوک و دامهایی که ذبح شرعی بر روی آنها انجام نگرفته، استفاده از پوست و استخوان آبزیان به عنوان منبع تولید ژلاتین جایگزین مورد توجه قرار گرفته است، علاوه بر سود بسیاری که در تولیدات فرعی صنعت ماهی وجود دارد که باعث توجه محققین و سرمایه گزاران در دهه های اخیر شده است. استفاده از ژلاتین در صنایع غذایی، دارویی، عکاسی و آرایشی در اصل بر اساس خواص شکل گیری ژل هاست. اخیراً در صنعت غذا، تعدادی از عملکردهای جدید ژلاتین در تولیداتی مثل ماده امولسیون کننده، عامل کف زایی، تثبیت کننده های کلونید و مواد زیست تخریب پذیر رشد چشمگیری یافته است. در دهه گذشته، تعداد زیادی از مطالعات با هیدرولیز آنزیمی کلاژن یا ژلاتین برای تولید پپتید با فعالیت زیستی سر و کار داشتند. کار موجود جمع آوری اطلاعات اخیر در مورد استخراج کلاژن و ژلاتین از منابع جدید و بررسی خواص بیواکتیو آنها می باشد

کلمات کلیدی:

کلاژن ، ژلاتین ، ماهی ، خواص کاربردی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205381>

