

عنوان مقاله:

کاربرد کنسانتره های گیاهی حاوی سرین پروتئازها در صنعت غذا

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

علی محمدی ثانی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان ایرا

غزاله هدایتی - دانشجوی کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی، قوچا

اکرم آریان فر - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان ایرا

خلاصه مقاله:

پروتئازها اهمیت زیادی در صنایع غذایی و بهبود ویژگیهای پروتئینهای غذایی دارند. بهبود هضم پذیری، حلالیت، طعم و دلپذیری، اصلاح ویژگیهای عملکردی و بهبود فرایند از جمله عملکردهای پروتئازها می باشد. این آنزیمها از منابع مختلف حیوانی، گیاهی و میکروبی تهیه می شوند و بر اساس جایگاه فعال به چهار گروه، سرین پروتئازها، سیستئین پروتئازها، آسپارتیک پروتئازها و متالو پروتئازها تقسیم می گردند. آنزیمهای مشتق شده از گیاهان در صنایع غذایی و بیوتکنولوژی به خاطر گزینش گری گسترده سوبسترا، پایداری در شرایط مختلف، حلالیت و فعالیت خوب در دامنه وسیع pH و دما، کاربرد بالقوه ای دارند. سرین پروتئازها، پروتئازهای قلبایی از گروه اندوپپتیداز هستند. اگرچه سرین پروتئازها ساختار سه بعدی متفاوتی دارند، اما دارای جایگاه فعال و مکانیسم کاتالیز یکسانی می باشند. فرم کاتالیتیکی سه گانه هیستیدین، آسپارتیک و سرین در جایگاه فعال آنها برای فرایند کاتالیز ضروری است. همچنین این آنزیمها برای فعالیت خود نیازی به کوفاکتور ندارند. از جمله کاربردهای این آنزیمها می توان نرم کردن گوشت ولخته کردن شیر (تولید پنیر) و ... را نام برد. در این مقاله به بررسی سرین پروتئازها، ساختار، مکانیسم، طبقه بندی، ویژگیها و کاربردهای آنها پرداخته و برخی سرین پروتئازهای گیاهی شناخته شده، معرفی گردیده است

کلمات کلیدی:

سرین پروتئاز، کنسانتره گیاهی، سوبتیلاز، ملون، کوکومیسین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205386>

