

## عنوان مقاله:

بررسی منابع مختلف تولید لیپاز خارج سلولی و مقایسه پارامترهای موثر بر آن

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

افشین فرح بخش - اعضا هیئت علمی دانشگاه آزاد قوچان

اسماعیل عطای صالحی

معصومه قاسمی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

## خلاصه مقاله:

آنزیم لیپاز بعنوان یک بیوکاتالیست قابلیت هیدرولیز تری گلیسیرید ها به اسیدهای چرب و گلیسرول در محیطهای آبی و غیرآبی را دارا میباشد و بعنوان یک بهبود دهنده طعم در صنایع غذایی بویژه در محصولات لبنی نقش مهمی را ایفا می کند. با بکارگیری از منابع گوناگون میکروبی نظیر قارچهای رشته ای باکتریها و مخمرها و همچنین با استفاده از تکنیکهای تخمیری مختلف می توان این لیپاز را با بازده های مختلفی تولید نمود. سنتز لیپاز تحت تاثیر محیط کشت رشد میکروارگانیسم بوده که در راستای پروسه تولید لیپاز و دستیابی به بهترین بازده باید به پارامترهای فیزیکوشیمیایی تخمیر نظیر PH دمای منابع نیتروژنی و کربنی و عوامل بازدارنده نیز توجه ویژه ای داشت. در این مقاله با بررسی منابع میکروبی مختلف تولید کننده لیپاز نظیر قارچهای رشته ای و باکتریایی پارامترهای تاثیر گذار بروی تولید لیپاز توسط این منابع نیز مورد ارزیابی قرار گرفته شده است.

## کلمات کلیدی:

لیپاز، منابع میکروبی، شرایط بهینه تخمیر

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205668>

