

عنوان مقاله:

جداسازی پپتیدهای بیواکتیو با فعالیت آنتی اکسیدانی از سفیده تخم مرغ

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

لیلا حاجی پور - بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی

محمود امین لاری - بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، بخش بیوشیمی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شیراز

محمدهادی اسکندی - بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق تولید پپتیدهای بیواکتیو از پروتئین های سفیده تخم مرغ با استفاده از آنزیم فیسین و تریپسین و جداسازی آن ها و تعیین خاصیت آنتی اکسیدانی آنها است. مواد و روش ها: پروتئین های سفیده تخم مرغ به کمک تریپسین (0/1 میلی گرم در میلی لیتر) و فیسین (8 میلی گرم در میلی لیتر) هیدرولیز شده و قطعات پپتیدی حاصل از هضم آنزیمی پروتئین های سفیده تخم مرغ پس از خشک شدن به روش انجمادی، با روش کروماتوگرافی تبادل یونی تفکیک گردیدند، سپس خواص زیست فعالی نمونه های حاصل از کروماتوگرافی بررسی شدند. نتایج و بحث: در بین فرکسیون های جدا شده، فرکسیون 8 بدست آمده از هیدرولیز پروتئین های سفیده تخم مرغ با آنزیم تریپسین و جدا شده با کروماتوگرافی تبادل یونی و فرکسیون 9 بدست آمده از هیدرولیز پروتئین های سفیده تخم مرغ با آنزیم فیسین (8 میلی گرم در میلی لیتر) و جدا شده با کروماتوگرافی تبادل یونی بیشترین فعالیت آنتی اکسیدانی را نشان می دهند. نتایج این پژوهش نشان داد که پروتئازها توانایی تولید پپتیدهایی از پروتئین های سفیده تخم مرغ را دارا می باشند. نتیجه گیری کلی: خالص سازی چنین پپتیدهایی راه را برای جایگزین سازی آن ها بجای داروهای ضد فشار خون، ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی، با منشا شیمیایی هموار می سازد.

کلمات کلیدی:

پپتیدهای بیواکتیو، کروماتوگرافی تبادل یونی، خاصیت آنتی اکسیدانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234455>

