

عنوان مقاله:

پیتید های زیست فعال مشتق شده در مواد غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

افسون موسوی - عضو هیات علمی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد فسا

مرضیه السادات حسینی الهاشمی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد یاسوج

خلاصه مقاله:

استفاده از غذا دارو (در ماده توسط مولکول های غذا) به عنوان درمان کمکی یا جایگزین و پیشگیری بیماری های انسانی امروزه نظر محققان را به خود جلب کرده است. استفاده از پیتید های مشتق شده از پروتئین خوراکی به عنوان عامل مقابله با بیماری انسانی و حفظ کلی تندرستی مورد بررسی قرار گرفته اند. پیتید های زیست فعال قطعه هایی ویژه از پروتئین تعریف شده اند که فعالیت آنها بر مبنای ترکیب و توالی اسید های آمینه است. امروزه منابع زیادی برای این پتیدها از پروتئین وجود دارد ولی پروتئین های شیر، به عنوان منبع مهمی از پیتید های زیست فعال، مطرح شده اند البته از دیگر پروتئین ها از جمله آب پنیر، گوشت، منابع دریایی و گیاهی نیز می توان پتیدهای زیست فعال تولید کرد. روش های تولید و خالص سازی پتیدهای زیست فعال عبارتند از: تکنیک جداسازی غشا، اولترا فیلتراسیون، کروماتوگرافی غشای و تبادل یونی در روش های تولید و پردازش؛ این پیتید ها در ساختار اولیه پروتئین های گیاهی و حیوانی به عنوان توالی اسید آمینه پنهان شده اند. بعضی از پتیدهای زیست فعال به طور طبیعی مثل آندروفین هستند و بعضی دیگر توسط تخمیر میکروبی و پروتئولیز و هیدرولیز آنزیمی بعد از مصرف انسانی آزاد می شوند. پتیدهای فعال زیستی مشتق شده از پروتئین های خوراکی اثرات مثبتی از جمله کنترل فشار خون، خاصیت آنتی اکسیدانی، خاصیت ضد سرطانی، مهار کننده آنزیم ACE، تعدیل کندیگی ایمنی و کاهش لیپید در سلامتی دارند. تا این تاریخ، نگرانی های زیادی در مورد ایمنی پیتید های زیست فعال مشتق شده از پروتئین خوراکی وجود نداشته است، از این رو بدن به طور فعال پروتئینهای خوراکی را به پتیدهای زیست فعال هیدرولیز می کند. مطالعات بی شماری، عدم سمیت این پتیدها را رد محیط کشت سلولی نشان داده است ولی باید مطالعات مستقیمی بر روی بدن انسان صورت بگیرد تا بتوان مکانیسم های مولکولی این فعل و انفعالات را پیدا کرده و از آن به عنوان ابزاری در بهبود سلامت انسان بدست آورد. اطلاعات زیادی وجود دارد که نشان می دهد پتیدهای مشتق شده از هیدرولیز آنزیمی پروتئین خوراکی با خاصیت چندگانه به ارتقاء سلامتی انسان کمک می کند. ولی قبل از تجاری کردن به خصوص بعد از فرایند غذایی اضافی باید ایمنی آن مورد ارزیابی قرار گیرد. زیرا ممکن است روی ساختمان و کیفیت این پتیدها اثر بگذارد. در این مقاله مروری بر تولید و کاربرد پتیدهای زیست فعال در سلامت انسان صورت خواهد گرفت.

کلمات کلیدی:

پیتید های زیست فعال، اثر سلامتی، پروتئین های خوراکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234721>

