

عنوان مقاله:

بررسی خواص عملکردی و الکتروفورتیکی گلیادین استیله شده در مقایسه با کنترل در حضور نمک

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

الهه عابدی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی دانشگاه تربیت مدرس

مهسا جذوبی - دانشیار بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

عسکر فرحناکی - دانشیار بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

در این مطالعه استخراج گلیادین از گلوتن به منظور اصلاح شیمیایی آن به صورت استیله کردن توسط استیک انهدرید انجام گرفت. خواص عملکردی (ظرفیت جذب و نگهداری آب، ظرفیت کف کنندگی و امولسیون کنندگی و پایداری) گلیادین استیله شده تحت تأثیر غلظت های مختلف نمک (0، 0/2، 0/4، 0/6) مورد آزمایش قرار گرفت. ظهور پیک جدید در نمونه های استیله شده نسبت به شاهد دال بر استیله شدن گلیادین بود و نتایج حاصل از خواص عملکردی نشان داد که نمک اثر منفی بر خواص عملگرایی پروتئین استیله شده داشت و با افزایش غلظت نمک، تمامی خصوصیات عملکردی دارای روند نزولی بود.

کلمات کلیدی:

گلیادین استیله شده، خواص عملکردی، استیله کردن، نمک، الکتروفورتیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234816>

