

## عنوان مقاله:

استفاده از آنزیم ترانس گلوتامیناز در محصولات لبنی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسنده:

مهرنوش قاسمی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

## خلاصه مقاله:

پروتئین یکی از اجزاء اصلی بلوک ساختمانی برای ایجاد خواص بافتی مواد غذائی می باشد در بسیاری از غذاها، پروتئینها به عنوان مواد تشکیل دهنده ی عملکردی، تأثیر گذار و بهبود دهنده بافت و پایدار کننده استفاده می شود. از آنجا که هیچ پروتئینی در شرایط تنها نمی تواند تمامی خصوصیات و ویژگیها را داشته باشد، اصلاح با روشهای شیمیائی، فیزیکی و آنزیمی برای رسیدن به یک تعادل مناسب برای ایجاد ویژگیهای مورد نیاز است. اصلاح پروتئینها به وسیله آنزیمی مانند ترانس گلوتامیناز (TG) به عنوان یک روش مفید پیشنهاد شده است، که توانایی این آنزیم در افزایش استحکام و غلظت، به علت ایجاد پلیمرهای سنگین مولکولی از مونومرهای پروتئین می باشد. پایداری خامه ای شدن ژل های تولید شده در حضور این آنزیم در دمای 55°C به مدت 60 دقیقه به همراه و عامل احیا کننده و اموسیون ها به دلیل تشکیل باندهای متنوع در پروتئینهای شیر بهبود می یابد. در این بررسی، خواص ترانس گلوتامیناز و امکان استفاده از آن در تولید فرآورده های لبنی مورد بحث قرار می گیرد.

## کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234999>

