

عنوان مقاله:

بررسی تأثیر کانژوگه شدن پروتئین های سویا با دکستران بر ویژگی های عملکردی پروتئین ها

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

ساره بوستانی - بخش علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز

محمود امین لاری - بخش بیوشیمی دانشکده دامپزشکی شیراز

مرضیه موسوی نسب - بخش علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز

مهرداد نیاکوثری - بخش علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

در این تحقیق پروتئین های ایزوله سویا و دکستران در سه دما، دو pH و زمان های مختلف در هر دما، کانژوگه شد. الکتروفورز SDS-PAGE تعیین درصد کانژوگه شدن با FT-IR, OPA اسپکتروسکوپی و کروماتوگرافی ژل فیلتراسیون برای تعیین پیشرفت گلیکوزیله شدن انجام شد، خصوصیات عملکردی پروتئین ها بررسی و از DSC برای بررسی پایداری حرارتی پروتئین ها استفاده گردید و در انتها پودرنوشیدنی سویا با استفاده از خشک کن پاششی تهیه گردید. داده ها تشکیل کانژوگه های با وزن ملکولی متفاوت را در نمونه گرمخانه گذاری شده در زمان 8 روز 8/5pH و دمای 60 درجه سانتی گراد نشان داد، دمای دناتوراسیون پروتئین های سویا با کانژوگه شدن افزایش یافت، در همه خصوصیات عملکردی بهبود مشاهده شد، خصوصیات بازگردانی پودر نوشیدنی نیز بهبود یافت و فعالیت آنتی اکسیدانی در پودرنوشیدنی کانژوگه شده در مقایسه با شاهد افزایش قابل توجه ای یافت.

کلمات کلیدی:

کانژوگه شدن، DSC، خشک کن پاششی، ویژگی های عملکردی، فعالیت آنتی اکسیدان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235823>

