

عنوان مقاله:

لیپازهای میکروبی: کاتالیست های بالقوه و کاربردهای آن در صنعت

محل انتشار:

نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت راهبردی فراگیر در سلامت غذا (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسندگان:

آرمان گرجیان - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی (مسئول مکاتبات)

زهرا فلاح - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

علی معتمدزادگان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

شهرام نقی زاده - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

خلاصه مقاله:

امروزه لیپازها بیوکاتالیست های مهمی هستند که واکنش های با ارزشی را هم در محیط آب و هم در محیط غیر آبی انجام می دهند. این خاصیت به خاطر قابلیت استفاده از طیف وسیعی از مواد به عنوان سوبسترا و مقاومت آن ها در دماهای بسیار بالا، Ph، حلال های آلی و ... می باشد. در میان لیپازهای گیاهی، حیوانی و میکروبی، لیپازهای میکروبی بیشترین کاربرد را دارند. زیرا میکروب ها می توانند به راحتی کشت داده شوند و لیپازهای حاصل از آنها می تواند به راحتی طیف وسیعی از واکنش های هیدرولیتیکی و سنتزی را کاتالیز کنند. لیپازها در زمینه های گسترده ای از علم بیوتکنولوژی به ویژه لبنیات (رسیدن پنیر، بهبود و توسعه طعم، تولید پنیر اصلاح شده آنزیمی (EMC)، شوینده ها، مواد دارویی (ابیوپروفن، ناپروکسن)، مواد شیمیایی، کشاورزی (آفت کشها، حشره کش ها) و شیمی روغن (هیدرولیز چربی و روغن، سنتز بیوسورفاکتانت) کاربرد دارند. و در سال های آینده در بسیاری از زمینه های جدیدتر به عنوان یک بیوکاتالیست بالقوه کاربرد خواهند داشت.

کلمات کلیدی:

لیپاز، کاربدها، میکروبی، بیوکاتالیست

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/268198>

