

عنوان مقاله:

تاثیر کنسانتره پروتئینی سویا بر خواص فیزیکی ژله سوریمی ماهی فیتوفاگ

محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

لیلا گلستان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی، آمل، ایران

علی رضا عنایتی - دانش آموخته گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی

ساناز قاسمی سردآبرود - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی

خلاصه مقاله:

در این مطالعه تاثیر کنسانتره پروتئینی سویا با غلظت های 0،1،2،3،4 درصد بر خواص ژل پذیری و پروتئولیز سوریمی حاصل از ماهی فیتوفاگ بررسی شد. کنسانتره پروتئینی سویا در این مطالعه قادر بود که پروتئولیز را در ژل سوریمی به تعویق بیندازد؛ به نحوی که بابررسی الگوی الکتروفورز دیده شد زنجیره میوزین واکتین، با افزایش غلظت کنسانتره، بیشتر حفظ می شد و این با افزایش سختی Hardness و خاصیت چسبندگی Adhesive force در آنالیز بافت ژل سوریمی همراه بود. با افزایش غلظت کنسانتره، میزان تراوش آب از ژل کاهش می یافت.

کلمات کلیدی:

سوریمی، کنسانتره پروتئینی سویا، سختی ژل، ماهی فیتوفاگ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297171>

