

عنوان مقاله:

پروتئومیکس و کاربردهای آن در ارزیابی کیفیت مواد غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

الهام ملکی - دانشجوی دکتری شیمی مواد غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

محمد قربانی - دانشیار گروه شیمی مواد غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

تکنیک های پروتئومیکس مجموعه روش هایی هستند که بر پایه ایزوله نمودن پروتئوم به روش های الکتروفورزی و یا کروماتوگرافی مایع و سپس طیف سنجی جرمی پروتئین های مورد نظر، برای تشخیص و شناسایی آن ها می باشند. پروتئومیکس کاربردهای متعددی در تشخیص های غذایی اعم از تعیین اجزای متشکله ماده غذایی، تشخیص سموم قارچی و جلبکی، تشخیص مواد آلرژی زا، بررسی اثر نگهداری و تیمارهای در حین فرآوری بر خواص کیفی مواد غذایی اعم از رنگ و بافت، شناسایی آلودگی های میکروبی و ارزیابی کیفیت بهداشتی غذاها و پیش گویی خواص کیفی غذاها در حین نگهداری و فرآوری داشته و افق وسیعی را نیز جهت پیشرفت در حوزه ارزیابی کیفیت، ایمنی و تشخیص تقلبات در مواد غذایی در پیش رو دارد

کلمات کلیدی:

آلرژن، الکتروفورز دو بعدی، پروتئوم، جداسازی، کروماتوگرافی مایع، طیف سنجی جرمی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297343>

