

## عنوان مقاله:

کاربردهای پکتیناز در بخش تجاری: یک بررسی

## محل انتشار:

دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 23

## نویسندگان:

محدثه صالحی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته صنایع غذایی دانشگاه پردیس علوم و تحقیقات واحد ساری

نسیم الماسی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساری

پیمان آریایی - استادیار گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی-آمل

## خلاصه مقاله:

پکتیناز یکی از آنزیم هایی است که در آینده در صنایع میوه و پارچه و لباس مصرف می شود. این آنزیم از شکستن پلی ساکاریدهای پیچیده که در بافت های گیاهی وجود دارد به مولکولهای ساده تر مانند اسید گالاکتورونیک: نقش پکتیناز اسیدی در پایین آوردن کدورت و تلخی آبمیوه بخوبی اثبات شده است. اخیراً گزارشی مبنی بر استفاده از پکتیناز قلیلی در صنعت نساجی برای خیساندن و صمغی کردن از محصولات فیبری، تولید کاغذ باکیفیت خوب، تخمیر از قهوه و چای، استخراج روغن و پس مانده های پتیکی.

## کلمات کلیدی:

پکتین ، پکتیناز میکروبی ، اسید گالاکتورونیک ، باسیلوس سابتیلیس ، باسیلوس sp.DT7

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343302>

