

عنوان مقاله:

استفاده از پروتئومیکس در صنایع غذایی و بیوتکنولوژی مواد غذایی

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی توسعه پایدار، راهکارها و چالش ها با محوریت کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

گلناز حسامی - عضو باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

صدری حسامی - عضو باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

خلاصه مقاله:

مواد غذایی انسانی و غذای فرآوری شده ترکیبی بسیار پیچیده است که برای تامین امنیت بسیار مهم و ضروری است. فن آوری پروتئومیکس با استفاده از روش های مختلف: جدا سازی، کارایی و عملکرد بالا مانند: دو بعدی، ژل الکترو فورز، تک بعدی، چند بعدی، کروماتوگرافی، همراه با طیف سنج جرمی با وضوح بالا دارای قدرت و نظارت بر ترکیب بندی پروتئین از مواد غذایی و تغییرات خود در طول فرآیند تولید می باشد. استفاده از پروتئومیکس در تکنولوژی مواد غذایی به ویژه برای بررسی خصوصیات و استاندارد سازی مواد اولیه در توسعه فرآیند، شناسایی و تنوع دسته به دسته ای و کنترل کیفیت نهایی محصول توجه بیشتر به جنبه های ایمنی مواد غذایی به ویژه در مورد ایمنی بیولوژیکی و میکروبی استفاده از غذاها ی اصلاح شده ژنتیکی می باشد

کلمات کلیدی:

پروتئومیکس، ایمنی مواد غذایی، کیفیت غذا، پروتئین ها و پپتید های غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/355010>

