

## عنوان مقاله:

بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده کوسه چانه سفید (Carcharhinus dussumieri)

## محل انتشار:

هشتمین همایش بیوتکنولوژی جمهوری اسلامی ایران و چهارمین همایش ملی امنیت زیستی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

مرجانه علی نژاد - دانشجوی کارشناسی اردش فرآوری محصولات شیلاتی دانشکده منابع طبیعی و علوم دریایی دانشگاه تربیت مدرس

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

مسعود رضایی - دانشیار گروه شیلات دانشکده منابع طبیعی و علوم دریایی دانشگاه تربیت مدرس

## خلاصه مقاله:

پتانسیل آنتی اکسیدانی پروتئین هیدرولیز شده گوشت کوسه چانه سفید (Carcharhinus dussumieri) توسط آنزیم آلکالاز به روش های حذف رادیکال آزاد DPPH و نیز تاثیر پروتئین هیدرولیز شده کوسه بر میزان پایداری اکسایشی روغن سویا بررسی شد. قدرت حذف رادیکال آزاد DPPH، پروتئین هیدرولیز شده 92/8% و دوره القایی 1/77 ساعت بود که بطور معنی داری ( $P < 0.05$ ) بیشتر از نمونه روغن بدون آنتی اکسیدان بود. در نتیجه پروتئین هیدرولیز شده کوسه چانه سفید دارای خواص آنتی اکسیدانی مطلوب می باشد و می توان از آن به عنوان آنتی اکسیدان طبیعی در فرمولاسیون مواد غذایی استفاده نمود. اگر چه بررسی سایر روش ها تعیین فعالیت آنتی اکسیدانی نیز ضروری می باشد.

## کلمات کلیدی:

پروتئین هیدرولیز شده، کوسه چانه سفید، خواص آنتی اکسیدانی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/377113>

