

عنوان مقاله:

مروری بر آنزیم ترانس گلوتامیناز در فرآورده های گوشتی

محل انتشار:

نخستین همایش بین المللی صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

عسل فرخ - دانش آموخته کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، دامغان، ایران

هما بقایی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، دامغان، ایران

خلاصه مقاله:

ترانس گلوتامیناز (EC 2.3.3.13، TGase) یک نوع افزودنی، برای تولید پروتئین های جدید در غذاهای بهبود یافته به وسیله ی روش های زیست فناوری است. آنزیم TGase برای اولین بار در کبد خوکیچه ی هندی پیدا شد و سپس این آنزیم از سرم گاو، انسان، کبد خوک و موش و گیاهان جداسازی شد همچنین از سال 1985 به بعد بود که توانستند این آنزیم را از میکروارگانیسم هاهم جداسازی کنند. آنزیم TGase در سرم خون گاو یک ایزوله ی پلاسمای حاوی فیبرین است که برای فعال شدن نیازمند به حضور ترومبین خاص دارد. این آنزیم در مسیر انعقاد خون در بدن مورد نیاز است و در سیستم غذا برای ایجاد اتصال عرضی فیبرین مورد استفاده قرار می گیرد. آنزیم TGase با ترومبین فعال می شود و موجب التیام زخم و جراحی در پستانداران شده و فاکتور XIII نامیده می شود. از این آنزیم اثر مطلوبی را روی سفتی، چسبندگی و قابلیت ارتجاعی استیک گوشت و مرغ تولید شده دارد همچنین ترانس گلوتامیناز میکروبی موجب افزایش مقاومت به ذوب، ضریب افزایش حجم و گرانیوی نمونه های بستنی می شود.

کلمات کلیدی:

آنزیم ترانس گلوتامیناز، اتصال عرضی، میوزین، فرآورده های گوشتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/479914>

