

## عنوان مقاله:

بررسی برخی خواص عملکردی ایزوله پروتئین لوبیا عروس

## محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

## نویسندگان:

سروناز اوصیاء - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی پردیس دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

زینب رفتنی امیری - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

## خلاصه مقاله:

خواص عملکردی یک معیار بزرگ برای پذیرش پروتئین در فرآورده های غذایی به شمار می رود. لوبیا عروس یا لوبیا بجنوردی (Phaseolus Vulgaris var aroos beans) یکی از ارقام خاص لوبیاست که در این پژوهش مورد بررسی قرار گرفت. علاوه بر خصوصیات تغذیه ای، می توان ترکیبات عملگرای مورد نیاز را از این منبع پروتئینی، استخراج و از ویژگی های عملکردی مطلوب آن در فرمولاسیون و فرآوری انواع شیرینی ها، محصولات گوشتی، نوشیدنی ها، پنیر، خامه، اسنک و سوپ های آماده استفاده نمود. در این تحقیق برخی ویژگی های عملکردی ایزوله پروتئینی لوبیا عروس شامل امولسیون کنندگی، کف کنندگی، پایداری امولسیون و پایداری کف و نیز تاثیرزمان، اسیدیته و قدرت یونی بر این ویژگی ها مورد پژوهش قرار گرفت. ظرفیت امولسیون کنندگی و فعالیت کف کنندگی ایزوله پروتئین لوبیا عروس به ترتیب 65% و 42% حاصل شد. با دور شدن از نقطه ایزوالکتریک (به سمت محدوده قلیایی) خصوصیات عملکردی آن بهبود یافت، بطوریکه بیشترین میزان امولسیون کنندگی و کف کنندگی در  $pH = 10$  و به ترتیب برابر 70/23% و 77/32% گزارش شد. با افزایش غلظت نمک خصوصیات مورد آزمون کاهش قابل ملاحظه ای داشت. با گذشت زمان از میزان پایداری امولسیون و پایداری کف کاسته شد

## کلمات کلیدی:

ایزوله پروتئین، لوبیا عروس، امولسیون کنندگی، کف کنندگی، اسیدیته، نمک

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/545574>

