

عنوان مقاله:

تاثیر آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی MTGase بر خواص فیزیکوشیمیایی ماست

محل انتشار:

کنفرانس پژوهش های نوین در علوم و مهندسی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 26

نویسنده:

مهرک قاضی زاده - دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

در این مطالعه اثر آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی MTGase بر روی خواص فیزیکوشیمیایی و حسی ماست کفیرمورد بررسی قرار گرفت. این پژوهش در 2 گروه انجام گرفت که آنزیم در 4 سطح 0/1 و 0/2 و 0/3 و 0 گرم بر لیتر ماده خشک بدون چربی در دوسطح 9 و 8 انجام شد. نمونه های ماست به مدت 21 روز در دمای 4 درجه سانتیگراد نگهداری و متغیرهای موردنظر در روزهای هفت، چهارده و بیست و یک اندازه گیری شدند. برای تولید یک ماست با کیفیت حسی و فیزیکوشیمیایی خوب و هزینه کم، غلظت MTGase اضافه شده به شیر باید به درستی انتخاب شود همچنین در مورد استفاده از MTGase استارترهایی با توانایی تولید ترکیبات آروماتیک در سطوح بالا باید انتخاب شوند. بنابراین، به نظر می رسد اتصالات عرضی ایجاد شده در پروتئین های شیر به وسیله MTGase عامل مؤثری در بهبود خواص کاربردی ماست اسفناج و جایگزین مناسبی برای بخشی از کنسانتره پروتئین شیر، شیرخشک، پایدارکننده و در این محصول باشد. از آنجایی که این آنزیم منشا میکروبی دارد، می توان به نقش مفید میکروارگانیزم ها در صنعت غذا پی برد و بستر مناسبی به منظور استخراج این آنزیم از میکروارگانیزم ها فراهم نمود

کلمات کلیدی:

ترانس گلوتامیناز، میکروارگانیزم، ماست، کفیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/556035>

