

## عنوان مقاله:

هیدرولیزهای پروتئینی و کاربردهای آن در صنعت غذا و صنایع وابسته

## محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

زهرا حاسبی - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ساری، ایران

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

## خلاصه مقاله:

پروتئین ها در بدن موجودات زنده نقش های حیاتی بسیار دارند و اما تحقیقات جدید نشان داده است که پروتئین ها به حالت جزئی هیدرولیز شده هم سهل الهضم تر بوده و هم خواص تکنولوژیکی- عملکردی بیشتری دارند. امروزه تحقیقات بر روی تولید هیدرولیزهای پروتئینی از منابع گیاهی و حیوانی و حتی ضایعات صنعتی و بررسی خواص پپتیدهای تولیدی گسترش یافته و این پپتیدهای بیواکتیو در صنایع مختلف به ویژه صنعت غذا کاربردهای فراوان یافته است. در این مقاله به برخی از این ویژگی ها و کاربردها پرداخته شده است.

## کلمات کلیدی:

پروتئین، هیدرولیز، سویا، جوانه گندم، کیموتریپسین

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564355>

