

عنوان مقاله:

تولید ژلاتین هیدرولیز شده از پوست فیل ماهی پرورشی و نقش آنتی اکسیدانی آن

محل انتشار:

ششمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

راضیه قلی پور گماری - دانشجوی کاشناسی ارشد مهندسی شیلات- فراوری محصولات شیلاتی

مهدی نیکو - عضو هیأت علمی و استادیار گروه شیلات دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

غذاهای دریایی دارای کیفیت بالایی از پروتیین میباشند. نسبت به سایر پروتیین های حیوانی تمام اسید آمینه های ضروری مورد نیاز بدن را دارا می باشند. ضایعات آبزیان دارای پروتیین های با ارزشی هستند که میتوانند برای سلامت انسان مناسب باشند. در این پژوهش سعی شد که از پوست فیل ماهی پرورشی برای تولید ژلاتین استفاده شود ژلاتین یک پروتیین محلول در آب میباشد که از دنا توره شدن حرارتی کلژن بدست می آید. ژلاتین در چهار دمای 50، 60، 70 و 80 درجه سانتیگراد استخراج شد و بد از فریز درایر شدن با استفاده از آنزیم آلکالاز هیدرولیز شده و درجه هیدرولیز آن در زمان 180 دقیقه برای هر چهار دما بدست آمد. خاصیت آنتی اکسیدانی ژلاتین های هیدرولیز شده برای حذف رادیکال های آزاد ABTS مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که ژلاتینهای هیدرولیز شده دارای خاصیت آنتی اکسیدانی بالایی برای حذف رادیکال های آزاد میباشند.

کلمات کلیدی:

ژلاتین، هیدرولیز، اسید آمینه، آلکالاز،

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/573784>

