

عنوان مقاله:

استخراج آنزیمی پروتیین آبکافتی از پوست مرغ و بررسی ویژگی های فیزیکی شیمیایی آن

محل انتشار:

سومین همایش یافته های نوین در محیط زیست و اکوسیستم های کشاورزی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

مصطفی فلاح دلاور - دانشجوی علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی ساری

جمشید فرمانی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی ساری

خلاصه مقاله:

تا کنون پوست مرغ به عنوان ضایعات در نظر گرفته میشد و علاوه بر هدر رفتن مقادیر بالای چربی و پروتیین موجود در آن باعث آلودگی های زیست محیطی جبران ناپذیری میگردد. در این پژوهش چربی و پروتیین آبکافتی به طور همزمان و شرایط معتدل و بوسيله آبکافت آنزیمی پروتیین های بافت پیوندی پوست مرغ جدا گردیدند. آنزیم های مورد استفاده شامل آلکالاز، فلاورزایم، تریپسین، پروتامکس و نیوتراز بودند. نتایج نشان داد که آنزیم های مختلف تاثیر معنی داری بر درجه هیدرولیز و خواص کارکردی پروتیین های آبکافتی حاصله داشتند. در اندازه گیری میزان حلالیت مشخص شد که آنزیم فلاورزایم با کمترین DH، موجب پایین ترین سطح حلالیت گردید

کلمات کلیدی:

پوست مرغ، استخراج آنزیمی، پروتیین آبکافتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/586816>

