

عنوان مقاله:

ویژگیها و کاربردهای پروتیین هیدرولیز شده حاصل از ضایعات آبزیان

محل انتشار:

اولین همایش ملی منابع طبیعی و توسعه پایدار در زاگرس مرکزی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

مریم خواجوی - دانشجوی مقطع دکتری شیلات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گلستان، ایران.

عباس زمانی - استادیار گروه شیلات دانشکده منابع طبیعی و محیط زیست دانشگاه ملایر، همدان، ایران.

خلاصه مقاله:

در صنعت فرآوری آبزیان معمولا بیش از 60% محصولات ناشی از فرآوری بصورت ضایعاتی مانند پوست، سر، باله ها، امعاء و احشاء، قطعات گوشت بجا مانده از فیله کردن، استخوان و تخم در میآید. این ضایعات حاوی مقادیر مناسبی مواد غنی از پروتیین است که معمولا به محصولات با ارزش افزوده پایین مانند خوراک دام و آبزیان و کود تبدیل میشود. با در نظر گرفتن استفاده بهینه از این ضایعات و همچنین گونه های آبزیان غیر خوراکی، تولید پروتیین هیدرولیز شده از این ترکیبات توسط محققین مختلفی مورد مطالعه قرار گرفته است. پروتیین هیدرولیز شده آبزیان محصول تجزیه آنزیمی پروتیین ماهی به پپتیدهای کوچکتر است که به طور معمول شامل 2-20 اسید آمینه است. در سال های اخیر، پروتیین هیدرولیز شده آبزیان توجه زیادی از بیوتکنولوژیست های صنایع غذایی را به دلیل در دسترس بودن مقادیر زیاد مواد اولیه و حضور پروتیین بالا با پروفایل اسید آمینه خوب و پپتیدهای زیست فعال با خواص مختلفی مانند فعالیت ضد اکسیدانی، ضد فشار خون، محرک سیستم ایمنی و فعالیت ضد میکروبی را به خود جلب نموده است.

کلمات کلیدی:

پروتیین هیدرولیز شده ، ضایعات ، آبزیان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/606358>

