

عنوان مقاله:

کاربردهای پروتیین ها، پپتیدها و اسیدهای آمینه ماکروجلبک های دریایی

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی پژوهشهای منابع طبیعی ایران با محوریت شیلات و بوم سازگان آبی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

ابراهیم ستوده - گروه شیلات، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه خلیج فارس، بوشهر

رضوان تمدنی - گروه شیلات، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه خلیج فارس، بوشهر

پریسا باباجیانی - کارشناس ارشد، سازمان نظام مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی استان کردستان، سنندج

خلاصه مقاله:

در اکوسیستم های دریایی ماکروجلبک ها از جهت اکولوژیکی و بیولوژیکی نقش مهمی دارند. ماکروجلبک های دریایی مواد مغذی، شرایط تولید مثلی و محیط زیست مناسبی را برای دیگر ارگانسیم های زنده دریایی فراهم می کنند. این جلبک های دریایی سابقه طولانی در تامین مواد غذایی به صورت خام، فرآوری و غیرفرآوری شده را دارا می باشند. بیشتر ماکروجلبک های دریایی به جهت داشتن مواد معدنی یا خواص پلی ساکاریدی آنها در غذا اهمیت دارند و به ندرت به عنوان مکمل پروتیینی استفاده می شوند. این در حالیست که این ماکروجلبک ها سرشار از آمینوسیدها، پروتیین ها و پپتیدهای فعال زیستی هستند. تعداد زیادی از گونه های ماکروجلبک ها بویژه انواع قرمز آن میزان بالایی از پروتیین دارند. بررسی ها نشان می دهد پروتیین های مشتق شده از جلبک های دریایی در شرایط آزمایشگاهی و در بدن فعالیت زیادی دارند. از این رو این ترکیبات در صنعت داروسازی، مواد آرایشی، تغذیه دام و غذای انسانی کاربرد فراوانی دارند. پروتیین ها، آمینواسیدها و پپتیدهای ماکروجلبک های دریایی دارای خواص مفیدی در درمان بیماری های متعدد دارند. در این مقاله سعی می شود به بررسی تکنیک های جداسازی پروتیین، پپتیدها و آمینواسیدها و همچنین کاربرد و خواص ماکروجلبک های دریایی پرداخته شود.

کلمات کلیدی:

ماکروجلبک ها، پپتیدهای زیست فعال، صنایع غذایی، سلامتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/738590>

