

عنوان مقاله:

بررسی اثر آنزیم پروتياز استخراج شده از منابع مختلف گیاهی در فرآورده های مواد غذایی

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی علوم کشاورزی، گیاهان دارویی و طب سنتی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

فاطمه شریفی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

وحید حکیم زاده - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه به علت مشکلات ناشی از مواد شیمیایی افزوده شده به محصولات، آنزیمها ابزاری مفید و مناسب به منظور بهبود خصوصیات فرآورده های غذایی شناخته شده اند و استفاده از آنها در حال حاضر به طور مداوم رو به افزایش است. پروتيازها از جمله پرمصرف ترین آنزیمهای صنعتی هستند که کاربردهای گستردهای را در بیوتکنولوژی دارند. پروتيازها به طور وسیع در آب، خاک و در شرایط دشوار زیست محیطی از جمله شرایط بسیار قلیایی یافت میشوند. پروتيازها برای کاربرد موثر در صنعت نیاز به پایداری و فعالیت در شرایط سخت مانند دمای بالا، pH بالا و در حضور حلال های آلی، سورفاکتانت ها و عوامل اکسید کننده دارند. در سالیان اخیر استخراج آنزیم های پروتئولیتیک از منابع گیاهی به دلیل فعالیت بالا، ثبات در طیف گسترده از pH و دما، پایداری در برابر یونهای فلزی مختلف، مهارکننده و حلال آلی توجه زیادی را به خود جلب کرده است. به همین دلیل پروتياز گیاهی گزینه ی بسیار مناسب برای مواد غذایی، پزشکی، بیوتکنولوژی و صنایع داروسازی میباشد. هدف از این مقاله، بررسی اثر آنزیم پروتياز استخراج شده از منابع مختلف گیاهی می باشد.

کلمات کلیدی:

آنزیم پروتياز، استخراج، فرآورده های غذایی، منابع گیاهی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/740282>

