

## عنوان مقاله:

مروری بر خواص و روشهای تولید لینولیک اسید کنژوگه باکتریایی

## محل انتشار:

چهارمین کنفرانس بین المللی یافته های نوین در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

الهه خواجه علی - استادیار گروه بهداشت و صنایع غذایی دانشگاه ایلام

مریم رفیعی - دانشجوی کارشناسی مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه ایلام

فروغ سلیمی قهفرخی - دانشجوی کارشناسی مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه ایلام

## خلاصه مقاله:

در سالهای اخیر، تمایل به مصرف غذاهای حاوی اسید لینولیک کنژوگه (CLA) افزایش یافته است. این ترکیبات عمدتاً در فرآورده های لبنی و گوشت نشخوارکنندگان وجود دارند و مصرف آنها اثرات فیزیولوژیکی سودمندی از جمله فعالیت ضدسرطانی، ضد بیماری های قلبی و عروقی، ضدچاقی، اثرات ضدالتهابی و بهبود سیستم ایمنی دارد. مطالعات صورت گرفته دلالت بر این دارند که میزان CLA روزانه، که جذب بدن میشود کمتر از مقدار مورد نیاز برای پاسخ های فیزیولوژیک بدن است. از این رو افزایش تولید CLA به روشهای تغییر در رژیم غذایی حیوانات، سنتز شیمیایی و روشهای بیوتکنولوژی امکانپذیر است. به دلیل متفاوت بودن اثرات فیزیولوژیکی ایزومرهای گوناگون CLA تولید ایزومرهای خاص و خالص اهمیت دارد. در این بین تکنیکهای بیوتکنولوژی بدلیل عدم تولید ایزومرهای ناخواسته، انتخابی، مقرون به صرفه و همچنین طبیعی بودن روش بسیار مورد توجه قرار گرفته است. هدف از این مقاله بررسی تولیدکنندگان باکتریایی CLA و همچنین بیان پیشرفتهای اخیر در توصیف مکانیسمهای تولید CLA میکروبی است. همچنین تحقیقات اخیر بر روی تکنولوژی DNA نو ترکیب برای تولیدات صنعتی CLA بیان شده است.

## کلمات کلیدی:

لینولیک اسید کنژوگه، تولیدکنندگان باکتریایی CLA، مکانیسم تبدیل زیستی CLA

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/780045>

