

عنوان مقاله:

بررسی خاصیت گلیکوپروتئین در صنایع غذایی

محل انتشار:

همایش پژوهش های نوین در حوزه R&D و شرکت های برتر صنایع غذایی با محوریت فرآورده های لبنی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

زهرا رئوف - مدیرکنترل کیفیت شرکت سالامون / کارشناسی ارشد صنایع غذایی سروستان

محبوبه خاکی - کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه تربیت مدرس تهران

خلاصه مقاله:

لکترین های گیاهی دسته ای از پروتئین ها و گلیکوپروتئین هایی هستند که توانایی همبسته کردن مولکول ها و درشت مولکول های قندی را دارا هستند. از لحاظ بیوشیمی و سرولوژی، می توان نتیجه گرفت که در این نوع گیاه، لکترین های پوسته ای شباهت زیادی به گلیکوپروتئین ها دارند. وجود گلیکوپروتئین روی سطح کششی باکتری که مربوط به طبقه آسینتوباکتر می شود، نقش گلیکوپروتئین ها و پلی ساکاریدهای سطحی، محافظت از سلول آسینتو باکتر است با پوشش دادن روی فسفولیپیدها از تماس با آلکان ها جلوگیری می شود جدا از نقش های ایمنی زا و چسبندگی تنش های بیماری زا، گلیکوپروتئین های سطحی برای زیست باکتری ها در محیط نامناسب لازم و مهم هستند، مثل هیدروکربن موجود در خاک و آب آلوده و همچنین افزایش موجودی ماده های هیدروفوبیکی. نتایج گرفته شده از این تحقیق این است

کلمات کلیدی:

گلیکوپروتئین، لکترین های گیاهی، زیست باکتری ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/861192>

