

عنوان مقاله:

ارزیابی تاثیر پیش تیمار فراصوت بر درصد خلوص ایزوله پروتئینی استخراج شده از دانه گلرنگ

محل انتشار:

اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

میترا قدرتی شاه توری - فارغ التحصیل کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان)
، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان (خوراسگان).

مولود نورانی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان (خوراسگان)، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان (خوراسگان).

خلاصه مقاله:

پروتئین های استخراج شده از دانه های روغنی به دلیل خصوصیات تغذیه ای و عملکردی مناسب توجه زیادی را به خود جلب کرده اند. یکی از دانه های روغنی که میتوان از آن به عنوان منبع مناسبی از پروتئین نام برد، دانه گلرنگ میباشد. انتخاب یک تکنولوژی مناسب جهت استخراج پروتئین، عامل موثری در بهبود خصوصیات عملکردی و تغذیه ای آن میباشد. از اینرو هدف از این پژوهش ارزیابی تاثیر پیش تیمار فراصوت بر درصد خلوص ایزوله پروتئینی استخراج شده از دانه گلرنگ بود که با اعمال تیمار فراصوت در زمانهای مختلف 10 ، 20، 40 و 60 دقیقه بر محلول حاوی کنجاله پروتئینی، ایزوله پروتئینی استخراج شد. نتایج نشان داد که با افزایش زمان اعمال تیمار به 40 دقیقه راندمان استخراج پروتئین به طور معنی داری افزایش یافت. ($p < 0,01$) با توجه به نتایج به دست آمده مشاهده میشود که به طور کلی اعمال تیمار فراصوت باعث بهبود درصد خلوص پروتئین استخراج شده از دانه گلرنگ شد.

کلمات کلیدی:

دانه های روغنی، استخراج پروتئین، فراصوت، خصوصیات عملکردی.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/870067>

