

## عنوان مقاله:

ویژگی های عملکردی و حسی پروتئین های هیدرولیز شده گیاهی

## محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

سیده پریا سمایی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، شیمی مواد غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

محمد قربانی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، شیمی مواد غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

## خلاصه مقاله:

پروتئین ها واحدهای سازنده ی ضروری بدن انسان به شمار می روند. کیفیت تغذیه ای پروتئین های غذایی به توانایی آنها برای تامین اسیدهای آمینه ضروری برای رشد و نگهداری بافت اطلاق می شود. قیمت بالای پروتئین های حیوانی منجر به کاربرد وسیع پروتئین های گیاهی شده است. پروتئین های گیاهی همچنین دارای نقش های عملکردی از جمله حلالیت، امولسیون کنندگی، کف کنندگی و ... می باشند. خواص عملکردی پروتئین ها در مواد غذایی حائز اهمیت است. بسیاری از پروتئین های دست نخورده ویژگی های عملکردی مطلوب جهت کاربرد غذایی را ندارند. بنابراین اصلاح پروتئین به منظور بهبود ویژگی های عملکردی آن لازم است. اصلاحات پروتئین شامل روش های فیزیکی، شیمیایی و آنزیمی می باشد. هیدرولیز آنزیمی بدون تخریب اسیدآمینه و تحت شرایط ملایم دما و pH در مقایسه با هیدرولیز شیمیایی انجام می شود. در این مقاله برخی ویژگی های عملکردی از جمله حلالیت، کف کنندگی و پایداری کف و ویژگی های حسی پروتئین های هیدرولیز شده ارائه خواهد شد.

## کلمات کلیدی:

پروتئین هیدرولیز شده، حلالیت، کف کنندگی، ویژگی های حسی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873668>

