

عنوان مقاله:

پپتیدهای زیست فعال حاصل از پروتئین منابع گیاهی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

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

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

خلاصه مقاله:

پپتیدهای زیست فعال بخش های پروتئینی خاصی هستند که تاثیرات مثبتی بر عملکرد بدن دارند و در نهایت می توانند بر سلامت انسان تاثیر گذار باشند. پپتیدهای زیست فعال، بسته به توالی اسید آمینه آنها، ممکن است بر سیستم های اصلی بدن نظیر قلب و عروق، هضم، اعصاب و ایمنی تاثیر بگذارند. هیدرولیز با استفاده از پروتئازها شایع ترین روش برای تولید پپتید زیست فعال است. در صنایع غذایی و دارویی از آنزیم های مختلف مانند پپسین، بروملین، تریپسین، کیموتریپسین و پاپائین تحت PH و دمای مناسب به منظور هیدرولیز آنزیمی به کار می روند. بسیاری از پپتیدهای زیست فعال مانند بیوژنیک، اپیوئید، باند کننده مواد معدنی، ضد فشار خون، آنتی اکسیدان، ضد سرطان و ضد میکروبی می توانند با هیدرولیز آنزیم مواد غذایی حاصل شوند. امروزه سرطان یکی از بزرگترین مشکلات سلامت عمومی در سراسر جهان می باشد. در سال های اخیر توجه زیادی به نقش ضد سرطانی ترکیبات غذایی شده است. در تولیدات معمول صنعتی مواد غذایی، پروتئین موجود در مواد خام با توجه به ویژگی های عملکردی و بیولوژیکی دچار تغییر می شوند. فرآیندهای مورد استفاده در تولید مواد غذایی بر روی ویژگی های عملکردی، تغذیه ای و فعالیت زیستی پروتئین های غذایی اثر گذار است. از طرف دیگر پروتئین ها ممکن است به عنوان ترکیبات عملگر برای امولسیفیه کردن، اتصال آب یا چربی، تشکیل ژل یا کف، تغییر طعم، ظاهر و بافت به مواد غذایی افزوده شوند. در این پژوهش فعالیت زیستی پروتئین های هیدرولیز شده و اثر فرآیندهای مختلف بر پپتیدهای زیست فعال مورد بررسی قرار خواهد گرفت.

کلمات کلیدی:

پپتیدهای زیست فعال، هیدرولیز آنزیمی، خاصیت آنتی اکسیدانی، فرآیندهای تکنولوژیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873689>

