

عنوان مقاله:

اگزوپلی ساکارید: روش تولید میکروبی، استخراج، خالص سازی و تعیین خصوصیات فیزیکوشیمیایی

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

فاطمه رئیسی - دانشجوی کارشناسی ارشد، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه زابل، زابل، ایران

محمود توکلی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه زابل، زابل، ایران

غلامحسین حقایق - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه زابل، زابل، ایران

مجتبی کیخصابر - استادیار، گروه اصلاح نباتات و بیوتکنولوژی، دانشگاه زابل، زابل، ایران

خلاصه مقاله:

در چند دهه گذشته میکروارگانیسم ها و برخی متابولیت های آنها با توجه به مکانیسم عملکرد و ویژگی های خاصی که داشته اند مورد توجه قرار گرفته اند. در بین این متابولیت ها، اگزوپلی ساکاریدها (EPS) اهمیت بیشتری دارند. EPS بخشی از پوشش خارجی بسیاری از پروکاریوت ها و یوکاریوت ها را تشکیل داده که ترکیب و ساختار آنها بسیار متنوع است و حاوی جایگزینهای مختلف آلی و غیرآلی هستند. مراحل تولید EPS شامل تولید در محیط کشت میکروبی، استخراج از محیط کشت، خالص سازی، خشک کردن انجمادی، تعیین خصوصیات فیزیکوشیمیایی مانند ظرفیت نگهداری آب، حلالیت، تعیین وزن ملکولی، اندازهگیری فعالیت آنتی اکسیدانی، طیف سنجی مادون قرمز، رزونانس مغناطیس هسته ای، رفتار رئولوژیکی و ویژگی هایامولسیفایری EPS است. در این مقاله انواع روش های میکروبی تولید EPS، خالص سازی و تعیین ویژگی های عملکردی آنمورد بررسی قرار گرفت.

کلمات کلیدی:

اگزوپلی ساکارید، خالص سازی، فعالیت آنتی اکسیدان، طیف سنج مادون قرمز، رزونانس مغناطیس هسته ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957381>

