

## عنوان مقاله:

تشکیل آمین های بیوژنیک در مواد غذایی و تخریب آنها توسط میکروب ها

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

## نویسندگان:

مرصیه یگانگی - دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران

زینب السادات ابراهیم زاده موسوی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران

## خلاصه مقاله:

آمین های بیوژنیک (که همچنین به عنوان آمین های فعال بیولوژیکی شناخته شده اند) ترکیبات آلی با وزنمولکولی پایین هستند که در سیستم های بیولوژیکی توسط دکربوکسیلاسیون آنزیمی آمینواسید های خاصیمانند هیستامین و تیروزین تولید می شوند. مثال ها شامل دوپامین، هیستامین، نور اپی نفرین، سروتونین و تیرامین می باشد. این ترکیبات در بدن به عنوان انتقال دهنده های عصبی عمل میکنند و سیگنال ها را بینورون ها در سرتاسر سیناپس ها باز پخش می کنند و روی عملکردهای ذهنی، فشار خون، درجه حرارت بدن، اشتها و چندین فرآیند فیزیولوژیک دیگر اثر می گذارند. سطح آمین های بیوژنیک در بدن برای عملکرد مناسب فرآیندهای فیزیولوژیک مختلف تنظیم می شود. برخی غذاها حاوی آمین های بیوژنیک هستند که به مقادیر طبیعی موجود در بدن می توانند اضافه شوند. مصرف زیاد این غذاها می تواند تعادل آمین های بیوژنیک بدنرا بهم بزند و باعث ایجاد مشکلات سلامتی مانند فشار خون پایین، فشار خون بالا، ناراحتی های دستگاه گوارش، سردرد و میگرن و سایر موارد می شود. بنابراین لازم و ضروری است که تشکیل و سطوح این ترکیباتدر برخی محصولات غذایی کم شود. بر اساس این واقعیت که آمینو اکسیدازها مسئول سم زدایی آمین هایپرژیم غذایی هستند، و آنزیم هایی با فعالیت مشابه در باکتری ها نیز یافت می شود، مطالعات بسیاری رویامکان استفاده از میکروارگانیزم های تجزیه کننده آمین بیوژنیک در کاهش میزان آمین بیوژنیک در غذا انجام شده است.

## کلمات کلیدی:

آمین های بیوژنیک، آمینوآکسیداز، باکتری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957769>

