

عنوان مقاله:

روند تغییرات حلالیت و الگوی الکتروفورتیکی پروتئین های شیر سویا طی نگهداری در دماهای مختلف

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سحرسادات موسوی نصب - بخش علوم و صنایع غذایی- دانشکده کشاورزی - دانشگاه شیراز

نازنین داراب زاده - بخش علوم و صنایع غذایی- دانشکده کشاورزی - دانشگاه شیراز

محمود امین لاری - بخش علوم و صنایع غذایی- دانشکده کشاورزی - دانشگاه شیراز

رقیه رضانی - بخش علوم و صنایع غذایی- دانشکده کشاورزی - دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

در سالهای اخیر با توجه به محاسن سویا ، استفاده از محصولات مشتق شده از آن مورد توجه قرار گرفته است. یکی از محصولات غیرتخمیری آن شیرسویا می باشد و بررسی حلالیت پروتئین های آن در زمان نگهداری ، می تواند در تعیین عمر ماندگاری محصول مفیدباشد. شیرسویا تولید و پاستوریزه شده و به دو قسمت تقسیم شده ، بخشی از آن در دمای 4 بخشی دیگر در دمای 18- نگهداری شد. در زمانهای معین نمونه های شیرسویا برداشته شده و حلالیت پروتئین ها (تعیین میزان پروتئین مایع فوقانی پس از سانتریفیوژ بوسیله آزمایش میکروکلدال) و الکتروفورز روی آنها انجام شد. نتایج نشان داد حلالیت پروتئین های شیرسویای نگهداری شده بصورت منجمد بتدریج کاهش یافت و پس از 21 روز از 75 % به 30 45 % کاهش(رسید. این امر احتمالاً به دلیل واسرشتی پروتئین ها در هنگام انجماد می %) باشد. در شیرسویای نگهداری شده در 4 پس از 9 روز کاهش حلالیت پروتئین از 75 % به 58 % 17 % کاهش) مشاهده شد. این نتایج توسط آزمایش الکتروفورز نیز تأیید گردید. در مجموع نتایج این تحقیق نشان داد که نگهداری شیرسویا به صورت منجمد یا در دمای 4 درجه می تواند حلالیت پروتئین های آن را کاهش دهد و به خواص عملکردی و احتمالاً تغذیه ای آن آسیب رساند

کلمات کلیدی:

شیرسویا 1 ، حلالیت پروتئین ، الکتروفورز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140540>

