

عنوان مقاله:

تعدیل خصوصیات عملکردی ایزوله پروتئینی یولاف

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

لیلا میرمقتدایی - دانشجوی دکترا دانشگاه صنعتی اصفهان

مهدی کدیور

خلاصه مقاله:

پروتئین های گیاهی به علت گستردگی و تنوع منابع استخراج جایگزین مناسبی برای پروتئین های حیوانی هستند اگرچه پروتئین های گیاهی درمقایسه با پروتئین های حیوانی دچار فقر برخی از اسیدهای آمینه سولفوردار هستند و ممکن است برخی از ترکیبات ضد تغذیه ای در آنها وجود داشته باشد ولی با استفاده آنها همراه سایر پروتئین ها و انجام برخی تیمارهای فیزیوشیمیایی براین نقص ها غلبه می کنند خصوصیات عملکردی مانند شاخص حلالیت نیتروژن فعالیت امولسیون کنندگی و پایداری امولسیون کف کنندگی و پایداری کف میزان جذب آب و روغن در نمونه های طبیعی و تعدیل شده اندازهگیری شد سپس وزن مولکولی پروتئین ها و تاثیر تعدیل بر آن توسط الکتروفورز بررسی گردید دی آمیده کردن و سوکسینیله کردن فعالیت امولسیون کنندگی شاخص حلالیت نیتروژن و خصوصیت جذب آبو چربی را افزایش داده اما پایداری امولسیون و کف در هر دو تعدیل کاهش یافت.

کلمات کلیدی:

پروتئین - تعدیل - دامیده کردن - سوکسینیله کردن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149144>

