

عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های عملکردی ایزوله پروتئین کنجاله آفتابگردان

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

امین دوستکولی - دانش آموخته کارشناسی ارشد دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی

محمد قربانی - استادیار دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

استفاده از محصولات جانبی صنایع غذایی در حال افزایش بوده و رو به گسترش می باشد در این میان کنجاله آفتابگردان با میزان پروتئین در حدود 43 درصد براساس وزن خشک قابل توجه می باشد در این تحقیق به مطالعه پروتئین های آفتابگردان ساختار ویژگیهای عملکردی به عنوان تابعی ازعامل محیطی pH پرداخته شده است ازکنجاله آفتابگردان برای تهیه ایزوله پروتئینی استفاده شد ایزوله پروتئین آفتابگردان با استخراج قلیایی و به دنبال آن رسوبدرنقطه ایزوالکتریک تهیه شد ایزوله پروتئینی تهیه شده با روش استخراج به کاربرده شده دارای 77/2 درصد پروتئین براساس وزن خشک بود ویژگیهای عملکردی نظیر حلالیت پروتئین جذب آب و روغن فعالیت سطحی تشکیل کف و امولسیون و رفتار حرارتی تشکیل ژل ایزوله پروتئینی و همچنین اردکنجاله آفتابگردان درPHهای مختلف بررسی گردید نتایج نشان داد که حلالیت ایزوله پروتئینی بیشتر از60درصد بود و ویژگیهای عملکردی ایزوله پروتئینی تحت تاثیر PH قرار داشت ویژگی تشکیل امولسیون ایزوله پروتئین آفتابگردان بسیارمناسب اما خاصیت تشکیل کف و ژل ایزوله ضعیف بود.

کلمات کلیدی:

آفتابگردان، پروتئین، ویژگیهای عملکردی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205366>

