

عنوان مقاله:

افزایش تولید آراشیدونیک اسید از خرماي ضایعاتی به وسیله قارچ مورتیرا آلپینا CBS 574.68

محل انتشار:

نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت راهبردی فراگیر در سلامت غذا (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

فاطمه نجفیان نجف آبادی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران

زهره حمیدی اصفهانی - عضو هیئت علمی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

با افزایش روزافزون آگاهی عموم مردم در مورد سلامتی در چند دهه اخیر، تمایل بیشتر به استفاده از محصولات غذایی سالمتر، در جامعه افزایش یافته است. در این راستا تولید اسیدهای چرب ضروری از جمله آراشیدونیک اسید (امگا 6) یکی از مهمترین اسیدهای چرب ضروری مورد نیاز بدن، از قارچ رشته ای مورتیرا آلپینا مورد توجه قرار گرفته است. در این مطالعه تاثیر عوامل سن کشت و میزان تلقیح روی بازده تولید آراشیدونیک اسید و چربی کل و شکل قارچ بررسی شد. از خرماي ضایعاتی به عنوان منبع کربنی و از پودر سویا به عنوان منبع نیتروژنی استفاده گردید. بهترین سن کشت، 3 روز با بازده تولید آراشیدونیک اسید 832/92mg/L در مقایسه با سن 5 روز (345/88mg/L) به دست آمد. در ادامه، بهترین میزان تلقیح 10% به دست آمد که تولید چربی کل و آراشیدونیک اسید (2956/06mg/L و 817/28mg/L به ترتیب) بالاتری را نسبت به 5 و 10% تلقیح نشان دادند. بررسی شکل قارچ مشخص نمود، با افزایش میزان تلقیح اولیه، اندازه گویچه ها افزایش یافته ولی همگی به شکل گویچه های پرماند باقی مانده اند.

کلمات کلیدی:

مورتیرا آلپینا، سن کشت، آراشیدونیک اسید، میزان تلقیح، شکل قارچ، اسید چرب ضروری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/268057>

