

عنوان مقاله:

بررسی تغییرات پروتیوم در عضله دو سر ران شتر در دوره نگهداری پس از کشتار

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

یونس زاهدی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه محقق اردبیلی

محمدجواد وریدی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

مهدی وریدی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

بسیاری از ویژگیهای کیفی گوشت همانند رنگ، ظرفیت نگهداری آب و تردی تحت تاثیر پروتئینهای گوشت هستند لذا هدف از این پژوهش بررسی تغییرات پروتئینهای میوفیبریلی عضله دو سر ران شتر در زمانهای 24، 72 و 168 ساعت پس از کشتار با تکنیک پروتئومیکس بود. پروتئینهای میوفیبریلی پس از استخراج در بعد اول بر اساس pH ایزوالکتریک و در بعد دوم بر اساس وزن مولکولی جدا شدند. بررسی تصاویر ژلها در زمانهای 24، 72 و 168 ساعت پس از کشتار نشان داد تعداد 19 لکه پروتئینی دچار تغییر معنیداری شدهاند. 15 لکه توسط اسپکترومتر جرمی TOF-TOF-MALDI شناسایی شدند که متعلق به پروتئینهای اکتین، تروپونین T، کلاهیگ گذار، شوکگرمایی، دسمین و NADH دهیدروژناز بودند. بهجز NADH دهیدروژناز، تغییرات سایر پروتئینها در طول زمان دارای همبستگی معنیداری با ویژگیهای کیفی گوشت بود.

کلمات کلیدی:

پروتئومیکس، پروتئولیز، گوشت، ویژگیهای کیفی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/573931>

