

عنوان مقاله:

بررسی برهم کنش پروتئین بتالاکتاگلوبولین گاوی با آنتی اکسیدان کارکومین به منظور تولید میان وعده های دارای رنگ طبیعی و ارزش غذایی بالا

محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مریم راه چمنی - دانشجوی کارشناسی ارشد بیوفیزیک، دانشگاه آزاد مشهد

جمشید خان چمنی - دانشیار گروه بیوشیمی بیوفیزیک، دانشگاه آزاد مشهد

محمدرضا صابری - دانشیار و معاون غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی مشهد

خلاصه مقاله:

در این تحقیق برهم کنش کارکومین که مهمترین رنگدانه موجود در زردچوبه و دارای خواص ضد سرطانی است با پروتئین بتالاکتاگلوبولین به منظور تولید میان وعده های غذایی سالم و دارای رنگ طبیعی مورد مطالعه قرار گرفت. برای تولید محصولات غذایی جدید نیازمند مطالعه ارتباطات بین مولکول ها هستیم. در این پژوهش برهمکنش پروتئین بتالاکتاگلوبولین گاوی با آنتی اکسیدان کارکومین در $pH=7/4$ با استفاده از روش طیف سنجی فلورسانس مورد مطالعه قرار گرفت. در روش طیف سنجی فلورسانس برهم کنش بین ذرات در سطح مولکولی بررسی می شود. در این پژوهش با استفاده از طیف سنجی فلورسانس مشخص شد که پروتئین بتالاکتاگلوبولین گاوی می تواند به عنوان حامل خوبی برای کارکومین در محصولات غذایی حاوی شیر باشد و در تولید میان وعده های غذایی سالم و دارای رنگ طبیعی و خواص ضد سرطانی مورد استفاده قرار گیرد.

کلمات کلیدی:

بتالاکتاگلوبولین، رنگ طبیعی، آنتی اکسیدان، کارکومین، طیف سنجی فلورسانس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267532>

