كربوهيدرات و پروتئين

كربوهيدرات و پروتئين

استخراج پروتئین و جداسازی آن از کربوهیدراتهای موجود در سلول های موجوداتی مثل اسپیرولینا و جلبک قرمز به وسیله فراصورت انجام میشود. (Dhaouafi et al., 2024,Lupatini et al., 2017). روشهای استخراج پروتئین بر آزاد شدن دیگر ترکیبات زیستی تاثیر میگذارند و همزمان کیفیت محصول نهایی را دستخوش تغییر میکنند. در سال های آخیر فناوری های جدیدی همانند:

- 1- bead beating
- 2- ultrasonication
- 3- microwave radiation
- 4- enzymatic hydrolysis
- 5- homogenizing
- 6- high-pressure cell disruption

ترکیبات شیمایی دیگر برای خالص سازی پروتئین از کربوهیدرات استفاده می شود می توان از ctab نام برد و همچنین نمک در غلظت بالا باعث حذف یلی ساکارید می شود.

پروتئین #اتسخراج #آمایشگاه # tages:

reference

- 1 Dhaouafi, J., Nedjar, N., Jridi, M., Romdhani, M., & Balti, R. (2023). Extraction of Protein and Bioactive Compounds from Mediterranean Red Algae (Sphaerococcus coronopifolius and Gelidium spinosum) Using Various Innovative Pretreatment Strategies. Foods, 13(9), 1362. https://doi.org/10.3390/foods13091362
- (Dhaouafi et al., 2024)
- 2- Lupatini, A. L., De Oliveira Bispo, L., Colla, L. M., Costa, J. a. V., Canan, C., & Colla, E. (2017). Protein and carbohydrate extraction from S. platensis biomass by ultrasound and mechanical agitation. *Food Research International*, 99, 1028–1035. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2016.11.036
- (Lupatini et al., 2017)