

بررسی قدرت پروتئولیتیکی عصاره آنزیمی استخراج شده از منابع گیاهی بر خصوصیات**فیزیکوشیمیایی و حسی پنیر**فاطمه شریفی^۱، وحید حکیمزاده^{۲*}

۱ و ۲- گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

چکیده

آنزیم‌های پروتئاز یکی از گروه‌های مهم آنزیمی در صنعت می‌باشند. این آنزیم‌ها از منابع حیوانی، گیاهی و میکروبی قابل استخراج می‌باشند. در سالیان اخیر استخراج آنزیم‌های پروتئولیتیک از منابع گیاهی به دلیل فعالیت بالا، ثبات در طیف گسترده از pH و دما، پایداری در برابر یون‌های فلزی مختلف، مهار کننده و حلال الی توجه زیادی را به خود جلب کرده است. به همین دلیل پروتئاز گیاهی گزینه‌ی بسیار مناسب برای مواد غذایی، پزشکی، بیوتکنولوژی و صنایع داروسازی می‌باشد. کاربرد ترکیبات تشکیل دهنده لخته شیر که از منابع گیاهی بدست می‌آیند در صنایع پنیرسازی به دلیل این که مصرف رنت حیوانی به دلیل موارد مذهبی، جیره غذایی افراد گیاه‌خوار و نگرانی مصرف کنندگان از محصولات حاصل از مهندسی ژنتیک در بسیاری از نقاط دنیا به این امر به دلیل تولید پپتیدهای کوتاه که مسئول ایجاد طعم تلخ در محصولات لبنی هستند به وسیله‌ی فعالیت غیراختصاصی این آنزیم‌ها می‌باشد. هدف از این تحقیق بررسی عملکرد آنزیم‌های لخته کننده بدست آمده از منابع مختلف گیاهی و تاثیر این آنزیم‌ها بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی پنیرهای تولید شده از این آنزیم‌ها می‌باشد.

واژگان کلیدی: آنزیم، عصاره، قدرت پروتئولیتیکی، پنیر.