

Kriyoprotektantlarla Proteinlerin Stabilizasyon Mekanizmaları

Nesimi Aktaş

Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 25240, Erzurum
naktas@atauni.edu.tr

Özet

Kriyoprotektantlar, dondurup depolama sıcaklığı olan -18°C 'de, ürünün tekstüründe, kimyasal kompozisyonunda, tat-aromasında ve renginde oluşabilecek bozulmaları engellemek ve gıdayı uzun süre depolamak amacıyla gıdalara katılan bileşenlerdir. Bu bileşenler proteinlerle çeşitli etkileşimler kurarak bu fonksiyonları yerine getirmektedirler. Bu derlemede kriyoprotektantlar ile proteinlerin etkileşim mekanizmaları üzerinde durulmuş ve stabilizasyon mekanizmaları açıklanmaya çalışılmıştır.

Anahtar kelimeler: Kriyoprotektant, Protein, Stabilizasyon mekanizması

Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum