

مقدمه‌ای بر آنالیز اسیدهای آمینه،
پتیدها و پروتئین‌ها
در محصولات لبنی

www.ketab.ir

تالیف و گردآوری:

دکتر رزاق محمودی (دانشیار بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین)

دکتر رشید پورمهدی چلیکدانی

دکتر سحر شادی

دکتر عطاء کبودری (دانشجوی دکتری تخصصی بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشگاه ارومیه)



دانشگاه قزوین

عنوان و نام پدیدآور	مقدمه‌ای بر آنالیز اسیدهای آمینه، پپتیدها و پروتئین‌ها در محصولات لبنی / تألیف و گردآوری برای محمدرضا (دکتر)
مشخصات نشر	قزوین: دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قزوین، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری	۱۸۶ ص.؛ مص.؛ جدول، نمودار
شابک	978-600-6760-00-1
وضعیت فهرست نویسی	فبا
یادداشت	تألیف و گردآوری برای محمدرضا رشید پورمهدی چلیکدانی، دکتر سحر شادی، دکتر عطاء کبودری
موضوع	اسید - تجربه و آزمایش
موضوع	Dairy products - Analysis
موضوع	اسیدهای آمینه - ساختار
موضوع	Amine acids - Structure
موضوع	پروتئومیک
موضوع	Proteomics
موضوع	اسید در تغذیه انسانی
موضوع	Dairy products in human nutrition
موضوع	پپتیدها
موضوع	Peptides
سلسله اثر	محمدرضا رشید پورمهدی، برای، ۱۳۶۰ -
سلسله اثر	دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان قزوین
رشد بندی کنگر	670-00
رشد بندی دیویی	PTV
شماره کتابشناسی ملی	0741418



انتشارات
دانشگاه علوم پزشکی قزوین

قزوین: بلوار شهید بهشتی - دانشگاه علوم پزشکی قزوین - معاونت تحقیقات و فناوری
تلفن: ۰۲۸-۳۳۲۳۹۲۵۱ همراه: ۰۹۱۲۳۸۱۶۰۸۷ مهندس شاپور رفیعی

عنوان کتاب: مقدمه‌ای بر آنالیز اسیدهای آمینه، پپتیدها و پروتئین‌ها در محصولات لبنی

تألیف: دکتر رزاق محمودی، دکتر رشید پورمهدی چلیکدانی، دکتر سحر شادی، دکتر عطاء کبودری

ناشر: دانشگاه علوم پزشکی قزوین

چاپ: نوبت اول تابستان ۱۳۹۸

صفحه آرایی: محسن ساکی

شمارگان: ۵۰۰ نسخه

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۶۷۶۰۰۰۰-۱

قیمت: ۳۵۰۰۰۰ ریال

فهرست مطالب

۹	فصل اول: مقدمه‌ای بر آنالیز در صنایع لبنیات
۱۹	فصل دوم: اسیدهای آمینه در مواد غذایی لبنی
۱۹	۲-۱ مقدمه
۲۳	۲-۲ آماده سازی نمونه
۲۸	۲-۳ آنالیز اسیدهای آمینه
۳۹	۲-۴ آنالیز مخصوص
۵۱	فصل سوم: پپتیدها
۵۱	۳-۱ مقدمه
۵۲	۳-۲ روشهای متعارف آنالیز پپتیدها
۷۱	۳-۳ طیف‌سنجی جرمی برای آنالیز پپتیدها
۹۲	۳-۴ چشم‌انداز آینده
۱۰۵	فصل چهارم: پروتئین‌های شیر
۱۰۵	۴-۱ مقدمه
۱۰۶	۴-۲ ویژگی‌های ملکولی کازئین
۱۱۴	۴-۳ ویژگی‌های ملکولی پروتئین‌های آب پنیر
۱۱۶	۴-۴ خصوصیات عملکردی پروتئین‌های شیر
۱۱۹	۴-۵ تغییرات ساختار و خصوصیات پروتئین‌های شیر در طول فرآوری و ذخیره
۱۲۲	۴-۶ ویژگی‌های پروتئین‌های اصلی شیر با استفاده از HPLC آنالاین به همراه طیف‌بینی UV
۱۳۲	۴-۷ روش‌های الکتروفورزی برای آنالیز پروتئین شیر
۱۳۴	۴-۸ سایر روش‌ها
۱۴۱	فصل پنجم: پروتئومیک
۱۴۱	۵-۱ مقدمه
۱۴۴	۵-۲ آماده‌سازی نمونه
۱۴۸	۵-۳ تکنیک‌های جداسازی در پروتئومیک و پپتیدومیک
۱۶۳	۵-۴ تکنیک‌های شناسایی در پروتئومیک و پپتیدومیک
۱۷۴	۵-۵ نتیجه‌گیری و چشم‌انداز آینده

اهمیت کیفیت مواد غذایی مورد مصرف انسان، صنایع بزرگ تولید مواد غذایی را بر آن داشته است که برای رقابت با همدیگر، هر لحظه به فکر ارتقاء کیفیت محصولات خود باشند. ارتقاء کیفیت مواد غذایی می تواند در راستای بهبود خصوصیات حسی ماده غذایی مانند طعم و بو و یا بهبود تناسب مواد مغذی موجود در ماده غذایی و یا بهبود پارامترهای مربوط به بهداشت ماده غذایی باشد. برای بررسی هر یک از این خصوصیات نیاز به تعریف برخی پارامترها و طراحی تست هایی برای سنجش این پارامترها می باشد. در این کتاب سعی شده است تا مطالب جامعی در مورد تست ها و روش های آنالیز پتیدها، پروتئین ها و اسیدهای آمینه در محصولات لبنی گرد آوری و ارائه گردد تا مورد استفاده دانشجویان و دانش پژوهان رشته های بهداشت مواد غذایی، صنایع غذایی، کنترل کیفی مواد غذایی و سایر علاقه مندان قرار گیرد.

کتابی که در دست دارید حاصل چند سال جستجوی منابع، گرد آوری مطالب، ترجمه و تنظیم می باشد که به خواست خداوند منان در سال ۱۳۹۷ به اتمام رسیده است. با تمام سعی و کوششی که برای تهیه و نگارش کتاب بکار رفته، با این وجود کتاب عاری از نقص و اشکال نخواهد بود. امید است که با کمک و راهنمایی همکاران در چاپ های بعدی، در رفع نواقص موجود توفیق حاصل آید.