



تأثير وقت التسخين على درجة حرارة مرتفعة ١٤٥°م و رطوبة نسبية ٩٥% على مساحيق الفاس كازين والبيتالاكتوجلوبولين

[٣٥]

زينب هارون محمد التارجي^١

١- قسم علوم وتكنولوجيا الاغذية - المدرسة الزراعية - جامعة عمر المختار - البيضاء - ليبيا

المقدمة

وبالعكس ، أبدت بيتالاكتوجلوبولين عدم ذوبانها التام في الماء تحت كل أزمنة التسخين المختلفة ، بينما كانت شححة الذوبان في مخلوط الأذابة. ظهر الفرق واضحاً بين ذوبانية نوعي البروتين المستخدمة حتي بعد زمن تسخين قصير (عشرون دقيقة). وقد أوضحت نتائج دراسة اللون لكلا البروتينان أن الدكائة ازدادت بزيادة زمن التسخين وكان للألفاكازين المسخن مدي واسع لتوزيع الوزن الجزيئي . وقد تحققت هذه النتائج باستخدام طريقتي GPC/malls, SDS-PAGE.

استخدمت طريقة لوري Lowry method لقياس درجة ذوبان الفاس كازين وبيتا لاكتو جلوبولين في نظام إذابة يتكون من دوديسيل سلفات الصوديوم (SDS) وبيتا ميركابتوايثانول (ME) ، تحت درجة حرارة ١٤٥ درجة مئوية ورطوبة نسبية قدرها ٩٥%.

كان ذوبان الفاكازين عالياً في الماء ومخلوط الأذابة كدالة لزمن التسخين تحت رطوبة نسبية قدرها ٩٥% وتزداد الأذابة مع زيادة وقت التسخين .