



تتشرف كلية الدراسات العليا وكلية الزراعة والاعذية بدعوتكم لحضور

مناقشة رسالة الماجستير

العنوان

وصف الخصائص البيولوجية لمتحلات بروتينات مصّل حليب النوق التي انتجت من معاملة بروتينات المعدة والامعاء الدقيقة

للطالبة

سبيكة جعفر

المشرف

د. ساجد مقصود، قسم علوم الاغذية
كلية الزراعة والاعذية

المكان والزمان

08:00 صباحاً

الأربعاء، 18 أبريل 2018

قاعة 043، مبنى F3

الملخص

تم استخدام حليب الإبل لفوائده الغذائية والعلاجية منذ العصور القديمة. في السابق، تم استكشاف حليب الإبل الكامل وبروتينات الكازيين لخصائصهما الحيوية النشطة. ومع ذلك، لا تزال الدراسات حول بروتينات مصّل اللبن في حليب الإبل وتحولاتها نادرة. ومن هنا، كان الهدف من الرسالة المقترحة هو تقييم بروتينات مصّل حليب النوق وتحولاتها المائية من أجل نشاطاتها الحيوية المحتملة كمضادات الأكسدة، ومضادات الميكروبات، ومضادات السكر، وخافضات ضغط الدم، وخواص إزالة الكوليسترول. تم إجراء إنتاج متحلات البروتين من بروتينات مصّل حليب النوق باستخدام ثلاثة إنزيمات هضمية - البيبسين، التربسين والكيموتريبسين لمدة 3 و 6 ساعات. تم تقييم المتحلات البروتينية بدرجة التحلل (DH) والكروماتوغرافيا السائلة عالية الأداء (RP-HPLC). وأجريت التجارب المختبرية لتقييم الخصائص البيولوجية لمتحلات البروتين مصّل الحليب النوق المختلفة. أظهرت بروتينات مصّل حليب النوق ان نسب التحلل تتراوح من 11 إلى 47.5 ٪، مع الكيموتريبسين (6 ساعات) والتربسين (3 ساعات) والتي تظهر أعلى وأدنى نسبة تحلل بروتيني، على التوالي. كشف تحليل الكروماتوغرافيا السائلة عالية الأداء أن بروتين الفا-لاكتوالبومين خضع لعملية تحلل كاملة وأنتجت ببتيدات أقصر. متحلات البروتين التي تولد من فعل الكيموتريبسين أظهر أعلى (DPPH) و (ABTS) كمضادات للأكسدة، في حين متحلات البروتين الناتجة من معاملة أنزيم التربسين أنتجت معدل أعلى من مضاد الأكسدة. وأظهرت متحلات البروتين نشاط مضاد للميكروبات أكبر بشكل ملحوظ من مصّل اللبن غير معاملة ضد جميع البكتيريا المسببة للأمراض التي تم اختبارها.

كلمات البحث الرئيسية: حليب الإبل، بروتين مصّل اللبن، التحلل، مضاد للضغط، استريز الكوليسترول.