

MAREK SZOŁTYSIK¹, ROBERT KUPCZYŃSKI², ANNA DĄBROWSKA¹, JÓZEFA CHRZANOWSKA¹, DANUTA FIGURSKA-CIURA³, ALEKSANDRA ZAMBROWIC², BARBARA BUDA²

¹ Katedra Funkcjonalnych Produktów Żywnościowych, Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, ²Katedra Higieny Środowiska i Dobrostanu Zwierząt, Wydział Biologii i Nauk o Zwierzętach, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, ³Katedra Żywienia Człowieka, Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu,

ZASTOSOWANIE FUNKcjONALNYCH PREPARATÓW BIAŁKOWO-MINERALNYCH W PRZEMYSŁE ŻYWNÓŚCIOWYM I PASZOWYM

Przeanalizowano przemysłowe metody produkcji hydrolizatów białkowych. Zwrócono szczególną uwagę na ich właściwości biologiczne. Wyniki badań wskazują, że peptydy wyodrębnione z białek mleka charakteryzują się aktywnością przeciwnadciśnieniową, przeciwkrzepliwą, przeciwnowotworową, antymikrobiologiczną, antyoksydacyjną, opioidową oraz chelatującą. Technologia produkcji preparatów białkowych z różnych surowców polega na ich ekstrakcji i wytrącaniu a następnie hydrolizie enzymatycznej. Poprzez ukierunkowaną suplementację komercyjnymi dodatkami białkowo-mineralnym można potencjalnie wpływać na poprawę zdrowia ludzi i zwierząt.

Słowa kluczowe:

hydroliza enzymatyczna, hydrolizaty białkowe, bioaktywne peptydy

Odnośnik do oryginalnej pracy:

<https://sigma-not.pl/publikacja-96633-2016-2.html>