

Анотація

Филипенко Д.В. Характеристика біоактивних фосфопептидів, отриманих шляхом протеолізу казеїну ензимами рослинного та мікробіологічного походження.

Дослідження на здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня магістр за спеціальністю 8.05170107 «Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів» Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Тернопіль, 2014.

Магістерська кваліфікаційна робота присвячена вивченню властивостей біоактивних фосфопептидів отриманих шляхом протеолізу казеїну ензимами рослинного та мікробіологічного походження.

Цікавою особливістю фосфопептидів є їх здатність утворювати нерозчинні органофосфорні солі. Фосфопептиди мають цікаву здатність, посилюють всмоктування Са в шлунково-кишковий тракт навіть за відсутності вітаміну D. Фосфорильований серин, фрагмент фосфопептидів, відіграє основну роль в іонному зв'язуванні двовалентних металів, таких як Са, Mg, Zn, Cu, Fe і т.д., і сприяє всмоктуванню кальцію в кишечнику і інших мінералів.

Ключові слова: Мінеральні речовини, білки, фосфопептиди, ензими, пептиди, казеїни, протеоліз.

Аннотация

Филипенко Д.В. Характеристика биоактивных фосфопептидов, полученных путем протеолиза казеина ферментами растительного и микробиологического происхождения.

Исследования для получения образовательно-квалификационного уровня магистр по специальности 8.05170107 «Технология хранения, консервирования и переработки плодов и овощей» Тернопольский национальный технический университет имени Ивана Пулюя, Тернополь, 2014.

Магистерская квалификационная работа посвящена изучению свойств биоактивных фосфопептидов полученных путем протеолиза казеина ферментами растительного и микробиологического происхождения.

Интересной особенностью фосфопептидов является их способность образовывать нерастворимые органомфосфорных соли. Фосфопептиды имеют интересную способность, усиливают всасывание Са в желудочно-кишечный тракт даже при отсутствии витамина D. Фосфорилированный серин, фрагмент фосфопептидов играет основную роль в ионном связывании двухвалентных металлов, таких как Са, Mg, Zn, Cu, Fe и т.д., и способствует всасыванию кальция в кишечнике и других минералов.

Ключевые слова: Минеральные вещества, белки, фосфопептиды, энзимы, пептиды, казеины, протеолиз.