

PHÂN TÍCH VÀ ĐÁNH GIÁ HOẠT TÍNH KHÁNG DÒNG TẾ BÀO UNG THƯ PHỔI A549 CỦA HOẠT CHẤT ISOFLAVON TÁCH CHIẾT TỪ ĐẬU NÀNH LÊN MEN TEMPEH

Vũ Thị Thanh Hằng, Nguyễn Xuân Vũ, Ming-Chang Wu

TÓM TẮT

Tempeh là sản phẩm lên men được làm từ đậu nành – một thực phẩm truyền thống của người Indonesia, giàu dinh dưỡng, an toàn, đặc biệt, tempeh có chứa các hoạt chất sinh học có khả năng chống oxi-hóa và kháng tế bào ung thư. Trong nghiên cứu này ngoài việc sử dụng nấm mốc *Rhizopus* theo phương pháp sản xuất tempeh truyền thống, có bổ sung thêm vi khuẩn lactic để tạo sản phẩm tempeh cải tiến. Nghiên cứu cho thấy nấm mốc *Rhizopus* có khả năng ngăn chặn sự phát triển của vi sinh vật tạp nhiễm trong thực phẩm, đồng thời, chúng lại phát triển tốt cùng với vi khuẩn lactic trong quá trình lên men đậu nành. Với mục đích nghiên cứu sâu hơn về thành phần hoạt chất đóng vai trò tăng cường hoạt tính sinh học trong đậu nành tempeh có bổ sung vi khuẩn lactic, đã tiến hành nghiên cứu tách chiết, phân tích và so sánh đánh giá hoạt tính kháng tế bào ung thư của hoạt chất sinh học isoflavon tách chiết từ các mẫu đậu nành chưa lên men, đậu nành tempeh truyền thống và đậu nành tempeh cải tiến. Kết quả đã chứng minh, đậu nành lên men tempeh cải tiến có bổ sung vi khuẩn lactic có chứa hàm lượng isoflavon có lợi cao hơn đậu nành tempeh truyền thống và đậu nành chưa lên men; đồng thời ức chế mạnh sự phát triển của dòng tế bào ung thư phổi A549. Bước đầu của nghiên cứu đã tạo tiền đề để phát triển các thực phẩm chức năng có nguồn gốc từ đậu nành.

Từ khóa: Chống oxi-hóa, isoflavon, kháng ung thư, tempeh.

Người phản biện: GS.TS. Nguyễn Công Khẩn

Ngày nhận bài: 7/8/2018

Ngày thông qua phản biện: 7/9/2018

Ngày duyệt đăng: 14/9/2018