

ẢNH HƯỞNG CỦA TỶ LỆ GIỮA ENZYME ALCALASE VÀ PAPAIN ĐẾN QUÁ TRÌNH THỦY PHÂN SỤN CÁ MẬP (*carchardinus dussumieri*)

Đinh Hữu Đông, Vũ Ngọc Bội, Nguyễn Thị Mỹ Trang

TÓM TẮT

Bài báo này trình bày kết quả nghiên cứu về ảnh hưởng của tỷ lệ giữa enzyme alcalase và papain đến hàm lượng protein hòa tan, hàm lượng peptid, Naa, N_{NH_3} , chondroitin sulphate tạo thành trong quá trình thủy phân sụn cá mập (*Carcharhinus dussumieri*) bằng hỗn hợp enzyme alcalase-papain. Kết quả nghiên cứu cho thấy tỷ lệ enzyme alcalase/papain trong hỗn hợp enzyme alcalase-papain thích hợp cho quá trình thủy phân sụn cá mập là 60/40. Sau 10 giờ thủy phân sụn cá mập bằng hỗn hợp enzyme alcalase-papain với nồng độ enzyme 0,2%, nhiệt độ thủy phân $50^{\circ}C$, thủy phân ở pH tự nhiên (6,8), khối lượng mẫu 2 kg và tỷ lệ nước bổ sung 2 lít, dịch thủy phân có hàm lượng protein hòa tan, peptid, Naa, chondroitin sulphate và N_{NH_3} cao gấp 6,54 lần, 3,26 lần, 7,91 lần, 78,17 lần và 1,25 lần so với ban đầu.

Từ khóa: *Hỗn hợp alcalase - papain, protein, peptide, Naa, N_{NH_3} , chodroitin sulphate, sụn cá mập, thủy phân.*

Người phản biện: TS. Đỗ Văn Nam

Ngày nhận bài: 20/3/2020

Ngày thông qua phản biện: 20/4/2020

Ngày duyệt đăng: 27/4/2020