

Analiza peptida iz hrane

Sažetak

Ovaj revijalni prikaz razmatra definiciju pojma „food peptidomics“, tj. istraživanje peptida iz hrane i njihovu ulogu u prehrambenoj tehnologiji i nutricionizmu. Slično živim organizmima, „peptidome“ hrane obuhvaća sve peptide u prehrambenom proizvodu ili sirovini, a i one proizvedene tijekom prerade i/ili njihova skladištenja. Ova grana znanosti obuhvaća istraživanje podrijetla peptida, dinamičnosti njihove promjene pri preradi i/ili skladištenju, utjecaja peptida, njihova sastava i promjene sastava na svojstva prehrambenih proizvoda i sirovina, te metode istraživanja. To uključuje ispitivanje njihove biološke aktivnosti, funkcionalnih, alergenskih i senzorskih svojstava, informacije o autentičnosti i porijeklu proizvoda ili izvora, te povijesni razvoj i odnose. U radu su opisane metode istraživanja peptida, s posebnim naglaskom na računske metode.