

## ***Bioactive Peptides and Hydrolysates from Plant Sources: Nutraceutical Compounds, Applications, and Challenges A Review***

Leila Najafian<sup>1</sup>,  
Fatemeh Khaleghi<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Assistant Professor, Department of Food Science and Technology, Sari Branch, Islamic Azad University, Sari, Iran  
<sup>2</sup> PhD in Natural Products Chemistry, The Health of Plant and Livestock Products Research Center, Mazandaran University of Medical Sciences, Sari, Iran

(Received September 23, 2024; Accepted December 28, 2024)

### ***Abstract***

Plant proteins are a good alternative to animal sources in the production of bioactive peptides as they are rich, safe, and suitable for industrial-scale production. Peptides obtained from the hydrolysis of plant proteins **possess** therapeutic properties and are safe, low-cost, low-molecular-weight compounds with high bioactivity and easy absorption. The biological activities of peptides derived from plant proteins, which depend on the type and sequence of their amino acids, include influencing major body systems such as the cardiovascular, digestive, nervous, and immune systems. Considering the necessity of disease prevention and health promotion, the production and use of bioactive peptides have become increasingly popular due to their antioxidant, anti-hypertensive, and antimicrobial properties. In addition to their biological activities, plant-derived bioactive peptides exhibit a wide range of functional properties, including various physical and chemical attributes such as high solubility, emulsifying, foaming, and hydrophilic/lipophilic properties. This review presents research progress on the biological activities and functional properties of plant-derived peptides, along with their applications in various food formulations as nutraceutical, functional, or therapeutic food ingredients, as well as food preservatives. However, the bitter taste and potential toxicity of these bioactive peptides are challenges that need to be addressed before wider use. The purpose of this review is to improve the understanding of bioactive peptides derived from plants and to present their applications. Moreover, this review highlights the major challenges and future prospects in applying plant-derived bioactive peptides to develop multipurpose products.

**Keywords:** plant bioactive peptides, biological activity, functional foods, nutraceuticals, preservatives

**J Mazandaran Univ Med Sci 2025; 34 (240 ): 159-178 (Persian).**

**Corresponding Author:** Fatemeh Khaleghi - The Health of Plant and Livestock Products Research Center, Mazandaran University of Medical Sciences, Sari, Iran. (E-mail: ftkhaleghi@yahoo.com)

# پتیدهای زیست فعال و هیدرولیزهای پروتئینی حاصل از منابع گیاهی؛ ترکیبات نوتراسوتیکال، کاربرد و چالش‌ها - یک مطالعه مروری

لیلا نجفیان<sup>۱</sup>فاطمه خالقی<sup>۲</sup>

## چکیده

پروتئین‌های گیاهی به عنوان منابعی غنی، ایمن، و مناسب برای تولید در مقیاس صنعتی، جایگزین خوبی برای منابع حیوانی در تولید پتیدهای زیست فعال هستند. پتیدهای حاصل از هیدرولیز پروتئین‌های گیاهی نیز ترکیباتی با خواص درمانی، ایمن، وزن مولکولی کم، هزینه اندک، زیست فعالی بالا و جذب آسان می‌باشند. فعالیت‌های زیستی پتیدهای مشتق شده از پروتئین‌های گیاهی بسته به نوع و توالی اسیدهای آمینه آن‌ها، شامل تاثیرگذاری بر سیستم‌های اصلی بدن نظیر قلب و عروق، دستگاه گوارش، اعصاب و سیستم ایمنی می‌باشند. با توجه به ضرورت پیشگیری از بیماری‌ها و ارتقای سلامت، تولید و استفاده از پتیدهای زیست فعال بدلیل دارا بودن خواص آنتی اکسیدانی، ضد فشارخونی و ضد میکروبی مورد توجه بسیاری قرار گرفته‌اند. علاوه بر فعالیت‌های زیستی، پتیدهای زیست فعال مشتق شده از گیاه دارای خواص عملکردی گسترده‌ای از جمله خواص فیزیکی شیمیایی مختلف نظیر حلالیت بالا، خواص امولسیون کننده، کف کننده، و خاصیت آب دوستی/چربی دوستی هستند. این بررسی، پیشرفت تحقیقاتی را در مورد فعالیت‌های بیولوژیکی و خواص عملکردی استفاده از پتیدهای فعال زیستی مشتق شده از گیاه در فرمول‌های غذایی مختلف به عنوان ترکیبات نوتراسوتیکال، فراسودمند یا مواد غذایی دارای خاصیت درمانی و همچنین به عنوان نگهدارنده مواد غذایی ارائه می‌کند. طعم تلخ و سمیت این پتیدهای زیست فعال در برخی موارد چالش‌های احتمالی هستند که باید قبل از استفاده گسترده‌تر برطرف شوند. هدف از این بررسی بهبود درک پتیدهای فعال زیستی مشتق از گیاه و ارائه کاربردهای آن است. بعلاوه در این مطالعه مروری چالش‌های عمده و چشم‌اندازی از آینده در کاربرد پتیدهای فعال زیستی مشتق از گیاه در توسعه محصولات فراسودمند مورد بحث و بررسی قرار گرفته‌اند.

**واژه های کلیدی:** پتیدهای زیست فعال گیاهی، فعالیت بیولوژیکی، غذاهای فراسودمند، ترکیبات نوتراسوتیکال، نگهدارنده‌ها

## مقدمه

برخی بیماری‌ها مفید باشند (۱). پروتئین‌ها، علاوه بر تأمین مواد مغذی و آمینو اسیدهای ضروری برای رشد و نمو حاوی ترکیباتی به نام پتیدها هستند که می‌توانند اثرات فیزیولوژیکی مثبتی را پس از مصرف نشان دهند (۲).

علاوه بر اهمیت رژیم غذایی، امروزه غذاها به طور گسترده‌ای از نظر ترکیبات زیست فعال تشکیل دهنده آن‌ها مورد بررسی قرار می‌گیرند که در صورت مصرف می‌تواند برای سلامت انسان مفید بوده و در پیشگیری از

**مؤلف مسئول:** فاطمه خالقی - ساری: سه راه جویبار، دانشگاه علوم پزشکی مازندران، مرکز تحقیقات سلامت فرآورده های گیاهی و دامی E-mail: ftkhaleghi@yahoo.com

۱. استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد ساری، دانشگاه آزاد اسلامی، ساری، ایران

۲. دکتری شیمی ترکیبات طبیعی، مرکز تحقیقات سلامت فرآورده های گیاهی و دامی، دانشگاه علوم پزشکی مازندران، ساری، ایران

تاریخ دریافت: ۱۴۰۳/۷/۲ تاریخ ارجاع جهت اصلاحات: ۱۴۰۳/۷/۲۵ تاریخ تصویب: ۱۴۰۳/۱۰/۸

اجزای زیست فعال مختلفی مانند پلی فنل ها، آنتوسیانین ها، کاروتنوئیدها، اسانس ها و پتیدها گزارش شده اند. بدلیل فعالیت های بیولوژیکی متعدد، افزودن پتیدها در فرمول های غذایی، آن ها را به فرآورده های غذایی فراسودمند یا کاربردی تبدیل می کند (۱). در دهه های اخیر، پتیدهای زیست فعال مشتق شده از گیاهان به دلیل هزینه کم و پایداری زیست محیطی توجه زیادی را به خود جلب کرده اند. استفاده از گیاهان به عنوان مواد تشکیل دهنده در صنایع غذایی و سایر صنایع به طور گسترده ای در سراسر جهان پذیرفته شده است، بنابراین هیچ تعصب مذهبی یا اجتماعی- فرهنگی در مورد استفاده از آن ها وجود ندارد. منابع پتیدهای زیست فعال مشتق شده از گیاهان شامل حبوبات، غلات، آجیل، میوه ها، سبزیجات و غیره می باشد (۲) که در مقایسه با منابع حیوانی، پتیدهای زیست فعال مشتق شده از گیاهان، دارای مراحل آماده سازی ساده و کم هزینه هستند و روند توسعه خوبی دارند (۳).

پتیدهای زیست فعال بخش های پروتئینی خاصی هستند که تاثیرات مثبتی بر عملکرد بدن دارند و در نهایت می توانند بر سلامت انسان تاثیر گذار باشند. هم چنین پتیدهای زیست فعال، بسته به توالی اسید آمینه آن ها ممکن است بر سیستم های اصلی بدن نظیر قلب و عروق، هضم، اعصاب و ایمنی تاثیر بگذارند. هیدرولیز با استفاده از پروتئازها شایع ترین روش برای تولید پتید زیست فعال است (۱).

پروتئین های گیاهی یکی از منابع اصلی پروتئین های غذایی برای بدن انسان هستند. در سال های اخیر، توجه بیشتری به پروتئین های گیاهی به عنوان جایگزین های جدید و منابع ارزان قیمت پروتئین با کیفیت بالا شده و گرایش جهانی کنونی به سمت منابع غذایی سبز و سازگار با محیط زیست، غذاهای گیاهی را به محصولات غذایی حیوانی ترجیح داده است (۱).

گیاهان به طور عمده ای انرژی مورد نیاز را برای تمام اشکال حیات روی زمین تأمین می کنند و ویژگی های

ارتقای سلامت آن ها بیش تر به دلیل عصاره ها و اجزای پروتئینی آن ها می باشد که در سلامت انسان تاثیر بسزایی دارد. تعداد محدودی از محصولات غذایی کاربردی با افزودن پتیدهای فعال زیستی و فواید سلامت ادعا شده در بازار موجود است (۱). آنزیم تبدیل کننده آنژیوتانسین (Angiotensin Converting Enzyme) با برش انتهای کربوکسیل، آنژیوتانسین I را به آنژیوتانسین II تبدیل و در نتیجه باعث افزایش فشار خون می گردد. پتیدهای ضد فشار خون با مهار این آنزیم از افزایش فشارخون جلوگیری می کنند. میان ارتباط بین اندازه پتیدها و میزان فعالیت بازدارندگی آنها نیز بررسیهایی انجام شده است (۴). پتیدهای زیست فعال علاوه بر ایفای نقش مهم در سلامت انسان، از اکسیداسیون لیپیدها و رشد میکروبی در سیستم های مدل غذایی جلوگیری می کنند (۵، ۶). آن ها با جلوگیری از اکسیداسیون لیپیدها و رشد میکروبی در غذاها به عنوان آنتی اکسیدان های طبیعی و جایگزین نگهدارنده های مصنوعی، جهت حفظ کیفیت و افزایش عمر مفید فرآورده های غذایی، توصیه شده اند (۷).

سودمندی مواد بسته بندی فعال خوراکی حاوی هیدرولیزهای پروتئینی و پتیدهای زیست فعال، در کاهش اکسیداسیون لیپید و باکتری های مضر نشان داده شده است (۷). با افزودن پروتئین هیدرولیزات و پتیدها، تغییرات قابل توجهی در خواص مکانیکی و مورفولوژی سطح فیلم ها در تعدادی از تحقیقات نشان داده شده است (۸).

علاوه بر این، گنجاندن هیدرولیزهای پروتئینی و بیوپتیدها به عنوان مواد قابل تجزیه زیستی در بسته بندی فعال خوراکی موجب افزایش ماندگاری مواد غذایی می شود (۸). با این حال، به دلیل برخی چالش ها مانند پایداری شیمیایی پایین، طعم تلخ و اثربخشی کوتاه مدت و هم چنین میزان پایداری آن ها در طول فرآوری و ذخیره سازی مواد غذایی، معرفی کاربرد پتیدهای زیست فعال به بازار، به تعویق افتاده و این امر نیازمند مطالعات بیش تری می باشد (۹). یکی دیگر از مسائل چالش برانگیز، حفظ فعالیت های بیولوژیکی و خواص عملکردی پتیدهای

فعال زیستی در طول استخراج و به دنبال آن مراحل فرآوری، در نتیجه حفظ مزایای مطلوب جهت ارتقاء سلامت می‌باشد (۱۰). یک جایگزین احتمالی برای نگهدارنده‌های مصنوعی و اجزای فعال فیلم‌های بیوپلیمری، هیدرولیزهای پروتئینی و پپتیدهای فعال فیزیولوژیکی است. با افزودن هیدرولیزهای پروتئینی و پپتیدها، تغییرات قابل توجهی در خواص مکانیکی و مورفولوژی سطح فیلم‌ها در تعدادی از تحقیقات نشان داده شده است (۸). هدف این مقاله معرفی منابع و روش‌های تولید پپتیدهای زیست فعال در فرمولاسیون محصولات غذایی به عنوان افزودنی‌ها و ترکیبات کاربردی و همچنین فیلم‌های خوراکی برای افزایش کیفیت و ماندگاری این محصولات، بررسی مزایای کپسوله کردن پروتئین‌های هیدرولیز شده و بیوپپتیدها در ماتریس‌های زیست تخریب‌پذیر خوراکی، و بررسی ویژگی‌های عملکردی پپتیدهای زیست فعال مشتق شده از گیاهان می‌باشد. علاوه بر آن، چالش‌های مرتبط با تجاری‌سازی پپتیدهای زیست فعال و دیدگاه‌های مربوط به آن‌ها نیز تا حد ممکن مورد بحث قرار می‌گیرد.

## بحث

### اهمیت پپتیدهای زیست فعال

در سال‌های اخیر، پروتئین‌های گیاهی به عنوان جایگزین‌های جدید و منابع ارزان قیمت پروتئین با کیفیت بالا مورد توجه قرار گرفته‌اند. تعداد محدودی از محصولات غذایی کاربردی، در نتیجه غنی شدن با پپتیدهای فعال زیستی در بازار موجود است (۱). علاوه بر ایفای نقشی مهم در سلامت انسان، پپتیدهای زیست فعال از اکسیداسیون لیپیدها و رشد میکروبی در سیستم‌های غذایی جلوگیری می‌کنند (۵، ۶).

پپتیدهای زیست فعال علاوه بر صنایع غذایی، در صنایع دارویی نیز اهمیت و کاربردهای متنوعی دارند. آن‌ها به دلیل فعالیت‌های آنتی‌اکسیدانی، ضد فشارخون و تاثیر بر کاهش قندخون در کنترل و پیشگیری از

بیماری‌ها نقش دارند. شواهد علمی اخیر نشان می‌دهد که پپتیدهای حاصل از پروتئین‌های مواد غذایی نه تنها خود به عنوان مواد مغذی ارزش غذایی دارند، بلکه می‌توانند عملکردهای فیزیولوژیکی بدن را نیز تعدیل نموده و خواص مفیدی برای سلامتی داشته باشند (۱۳-۱۱). از جمله مواد حاوی این پپتیدهای زیست فعال، دانه‌های خوراکی و لبنیات می‌باشند که علاوه بر اهمیت‌شان در رژیم غذایی، به طور گسترده‌ای از نظر ترکیبات زیست فعال تشکیل‌دهنده آن‌ها مورد بررسی قرار می‌گیرند (۱۴). پروتئین‌ها به دلیل ساختار پیچیده و وزن مولکولی زیاد، قابلیت هضم و جذب کم‌تری در بدن انسان نسبت به همتایان پپتیدی خود دارند که دارای ساختار ساده، پایدار و وزن مولکولی پایینی هستند (۱۵). بنابراین، منابع حیوانی و گیاهی غنی از پروتئین به یک نقطه مورد توجه برای تولید هیدرولیزات و پپتیدهای فعال زیستی تبدیل شده‌اند تا از آن‌ها به عنوان اجزای عملکردی برای جلوگیری از بیماری‌هایی مانند فشارخون، دیابت و سرطان استفاده شود (۱۶، ۱۷). همچنین، خواص ضد میکروبی، آنتی‌اکسیدانی، ضد التهابی، جلوگیری از اختلال شناختی (Amnesia)، ضد ترومبوتیک، تعدیل جذب گوارشی، سرکوب اشتها، کمک به درمان اعتیاد به مواد افیونی و تعدیل سیستم ایمنی را نیز می‌توان به هیدرولیزهای زیست فعال پروتئینی نسبت داد (۱۸). پپتیدهای زیست فعال توانایی کوتاهی از اسیدهای آمینه (۲ تا ۳۰) می‌باشند که توسط پیوندهای کووالانسی به نام پیوندهای آمیدی یا پپتیدی به هم متصل می‌شوند و در ساختار پروتئین اصلی رمزگذاری شده باقی می‌مانند (۱۷، ۱۹).

### روش‌های استخراج پپتیدهای زیست فعال

پپتیدهای زیست فعال را می‌توان با یکی از سه روش استخراج با حلال، هیدرولیز آنزیمی و تخمیر میکروبی پروتئین‌های غذا تولید کرد. سیستم استخراج حلال عمده‌تاً در مقیاس آزمایشگاهی استفاده می‌شود. این تکنیک به دلیل گزینش پذیری پایین، راندمان استخراج پایین،

باقیمانده حلال و آلودگی محیطی دارای اشکال است. علاوه بر این، سیستم‌های پروتئولیتیک باکتری‌های اسید لاکتیک (LAB) در هیدرولیز پروتئین‌ها در طی تخمیر برخی از مواد غذایی نقش دارند (۱۰).

با این حال، روش هیدرولیز آنزیمی در صنایع غذایی و دارویی ترجیح داده می‌شود زیرا در روش‌های دیگر حلال‌های آلی یا مواد شیمیایی سمی می‌توانند در محصولات باقی بمانند. پپتیدهای فعال زیستی در توالی پروتئین‌های اصلی غیر فعال هستند. آن‌ها با هیدرولیز آنزیمی آزاد می‌شوند و سپس ممکن است عملکردهای فیزیولوژیکی مختلفی را انجام دهند. در سال‌های اخیر، طیف گسترده‌ای از فناوری‌های استخراج سبز جایگزین روش شیمیایی، از جمله رویکردهای بیوتکنولوژیکی (تخمیر میکروبی و هیدرولیز آنزیمی) و تکنیک‌های غیر حرارتی (فشار هیدروستاتیک بالا، فوق بحرانی/زیر بحرانی، فراصوت و روش‌های استخراج به کمک مایکروویو) مورد استفاده قرار گرفته‌اند (۲۱، ۲۰). بنابراین، این پپتیدها توسط هیدرولیز با آنزیم‌های گوارشی یا تخمیر میکروبی آزاد می‌شوند (۱۴). روش‌های هیدرولیز پروتئین‌ها که معمولاً با جداسازی غشایی همراه هستند، یک فناوری مناسب شامل نانوفیلتراسیون و اولترافیلتراسیون است که به صورت تجاری برای جداسازی و خالص‌سازی پپتیدها در مقیاس صنعتی براساس محدوده وزن مولکولی (Mw) خاص آن‌ها در دسترس هستند (۲۲). این مرحله مهم، که فرض می‌شود تا بالای ۷۰ درصد از هزینه‌های تولید پپتید را شامل شود، با یک مرحله خالص‌سازی که برای تولید پپتیدهای زیست فعال لازم است برای کاربردهای غذایی استفاده می‌شود (۲۳)، در ادامه با توجه به معایب ذکر شده در روش استخراج با حلال، صرفاً به ذکر توضیحاتی در خصوص فرآیندهای تخمیر میکروبی و هیدرولیز آنزیمی جهت تولید پپتیدهای زیست فعال می‌پردازیم.

- تخمیر میکروبی: تخمیر میکروبی یک فرآیند بیوتکنولوژیکی است که از طریق آن می‌توان پپتیدهای

زیست فعال را به دست آورد. این فرآیند شامل استفاده از میکروارگانیسم‌هایی است که قادر به تولید آنزیم‌های پروتئولیتیک هستند که پروتئین‌ها را به پپتیدهای کوتاه‌تر هیدرولیز می‌کنند. میکروارگانیسم‌هایی که عموماً مورد استفاده قرار می‌گیرند باکتری‌ها، قارچ‌ها یا مخمرها هستند که ممکن است به صورت بومی در بستر وجود داشته باشند یا به عنوان کشت اولیه اضافه شوند. در طول فرآیند تخمیر میکروبی، کنترل بستر مناسب، میکروارگانیسم مناسب و شرایط محیطی بهینه مانند pH، دما و رطوبت برای تولید پپتیدهایی با زیست فعالی بهتر ضروری است (۲۴). برای دستیابی به تولید بهینه پپتیدها و زیست فعالی بالای آن‌ها، نوع میکروارگانیسم مورد استفاده برای تخمیر میکروبی بسیار مهم است (۲۵). همان‌طور که قبلاً ذکر شد، استفاده از باکتری‌ها، قارچ‌ها و مخمرهایی که دارای فعالیت پروتئینازی بالا و انواع پپتیدازها هستند، رایج است. با این حال، تخمیر میکروبی برای هر نوع میکروارگانیسم (باکتری‌ها، قارچ‌ها یا مخمرها) متفاوت است زیرا سیستم‌های پروتئولیتیک که با آن پپتیدهای زیست فعال تولید می‌کنند منحصر به فرد هستند (۲۶). در این میان، باکتری‌های اسید لاکتیک (LAB) متمایز هستند که به دلیل سازگاری بالا با محیط‌های مختلف، و هم‌چنین با بسترهای حیوانی و گیاهی، در میان با ارزش‌ترین میکروارگانیسم‌ها برای به دست آوردن پپتیدهای زیست فعال شناخته می‌شوند (۲۶).

هم‌چنین قارچ‌هایی با کاربردهای مهم در تولید پپتیدهای زیست فعال مانند *Aspergillus egypticus* و *A. oryzae* وجود دارند (۲۷). هرچند این قارچ‌ها به اندازه سیستم LAB سیستم پروتئولیتیک ندارند با این حال، حاوی پروتئازهای مختلفی هستند که از طریق تجزیه پیوندهای پپتیدی در هیدرولیز پروتئین‌ها شرکت می‌کنند، به طوری که اسیدهای آمینه توسط یک عمل هماهنگ از پپتیدازهای مختلف داخل سلولی بدست می‌آیند (۲۸). مخمرهایی از قبیل: *Kluyveromyces marxianus* و *Saccharomyces cerevisiae* که GRAS (Generally

Recognized As Safe) در نظر گرفته می‌شوند دارای مجموعه‌ای از پروتئازها و پیتیدازها هستند که مسئول تجزیه پروتئین‌ها هستند (۲۹).

در تخمیر میکروبی به دلیل تنوع بالای پروتئازهای میکروبی، پیتیدهایی به اندازه‌ها و توالی‌های مختلف تولید می‌شوند، به همین دلیل پیتیدهای حاصل از تخمیر میکروبی دارای مزایایی از قبیل: فعالیت‌های بیولوژیکی بیش‌تر، سطوح بالایی از فعالیت پروتئاز و هزینه کمتر نسبت به هیدرولیز آنزیمی (به دلیل هزینه کشت نسبتاً پایین و قیمت بالای آنزیم‌های تجاری) هستند. آن‌ها هم‌چنین ایمن‌تر، سالم‌تر و بدون عوارض جانبی هستند زیرا از پروتئین‌های خوراکی به‌دست می‌آیند و از آن‌جا که از میکروارگانیسم‌های GRAS نیز استفاده می‌شوند به ایمنی میکروبی و بهبود خواص ارگانولپتیکی، تکنولوژیکی، تغذیه‌ای و بهداشتی فرآورده‌ها کمک می‌کنند (۳۰). هم‌چنین تخمیر میکروبی، یک فرآیند سازگار با محیط زیست است، زیرا هیچ‌گونه باقیمانده سمی تولید نمی‌شود. با وجود مزایای ذکر شده تخمیر میکروبی دارای معایبی نیز می‌باشد. تخمیر میکروبی، در مقایسه با هیدرولیز آنزیمی، مستعد مشکلات تکرارپذیری ضعیف بین دسته‌های مختلف است، که در هیدرولیز آنزیمی به دلیل استفاده از آنزیم‌های تجاری این مشکل وجود ندارد. هم‌چنین، به دلیل تغییرات در فعالیت آنزیم‌های خاص، در صورت عدم وجود شرایط بهینه در انجام کار، کاستی‌هایی وجود دارد (۳۱). علاوه بر این، تخمیر میکروبی باعث ایجاد انحرافات غیرمنتظره در فرآیند و کیفیت ناهماهنگ محصول نهایی می‌شود، بنابراین لازم است فرآیند در صورت انجام صنعتی به اندازه کافی نظارت شود تا با کیفیت استاندارد مطابقت داشته باشد (۳۱).

- هیدرولیز آنزیمی: هیدرولیز آنزیمی نوعی هیدرولیز پرکاربرد و سازگار با محیط زیست است که به دلیل استفاده از شرایط ملایم دما و pH، گزینش‌پذیری آنزیم‌های تجاری در مقایسه با هیدرولیز شیمیایی، عدم

وجود محصولات ثانویه که به طور مکرر در طی تخمیر میکروبی ظاهر می‌شوند و عدم وجود ترکیبات شیمیایی که باعث این امر می‌شود، مزایای بیش‌تری نسبت به سایر روش‌ها دارد (۱۹، ۲۲، ۲۹، ۳۲). پیتیدهای کوچک تقاضای زیادی دارند زیرا اندازه محدود آن‌ها از هیدرولیز شدن آن‌ها توسط آنزیم‌های گوارشی محافظت می‌کند تا شانس بیش‌تری برای رسیدن به جریان خون و اندام‌های هدف به صورت دست نخورده داشته باشند. بنابراین، انتخاب آنزیم مناسب که فعالیت‌های اندو و اگزوپیتیداز مهم را اعمال می‌کند در اولین مراحل بهینه سازی هیدرولیز بسیار مهم است (۳۲). فرآیند هیدرولیز آنزیمی ساده و غیرفعال کردن آن آسان است و پس از بهینه سازی، می‌توان بازدهی بالایی از پیتیدهای زیست فعال با کیفیت خوب به‌دست آورد (۳۳).

آنزیم‌های پروتئولیتیک متعددی برای تولید پیتیدهای زیست فعال از منابع غذایی استفاده می‌شوند. از اینرو، آنزیم‌های تجاری اصلی موجود نظیر آلکالاز، فلاورزیم، تریپسین، پپسین، نوترآز، پرولیداز، والکراز، تریپسین، کیموتریپسین، اووزایم، پروزایم، پروپراز، پاپایین، پروتامکس، فیسین و بروملین، برای بدست آوردن پیتیدهای زیست فعال از محصولات فرعی صنایع غذایی استفاده می‌شوند (۳۴) که آنزیم‌های آلکالاز، فلاورزیم و پروتامکس بیش‌تر برای اهداف تحقیقاتی مورد استفاده قرار می‌گیرند. در هیدرولیز آنزیمی شرایط اصلی که برای به حداقل رساندن تنوع نتایج بسیار مهم هستند و باید کنترل شوند دما، زمان، pH، غلظت سوپسترا و فعالیت آنزیم می‌باشند. زمان‌های طولانی‌تر، هیدرولیز را تا حدودی تسهیل می‌کنند، اما سرعت هیدرولیز ثابت نیست و اغلب با گذشت زمان به دلیل عوامل مختلف مانند دناتوره شدن یا مهار آنزیم کاهش می‌یابد. بنابراین، علی‌رغم این که آن‌ها یک فعالیت غالب را نشان می‌دهند، باید در نظر گرفت که اغلب آن‌ها فعالیت‌های جانبی پروتئولیتیک دیگری را اعمال می‌کنند که برنتیجه نهایی هیدرولیز تأثیر می‌گذارد و باعث تغییر

فعالیت‌های زیستی می‌گردد (۳۱،۳). هم‌چنین می‌توان انواع مختلف هیدرولیز را با استفاده از آنزیم‌های تجاری و تخمیر میکروبی ترکیب کرد تا تولید پپتیدهای فعال زیستی با اندازه‌های کوچک را افزایش داد که به راحتی در روده نفوذ می‌کنند و خواص مفیدی برای سلامتی دارند (۳). در نهایت، روش هیدرولیز آنزیمی با استفاده از غشاهای اولترافیلتراسیون به کارآمدترین روش برای به دست آوردن پپتیدهای فعال زیستی با اندازه‌های کوچک تبدیل شده است، این روش شامل پمپاژ مداوم مخلوط آنزیم-بستر از یک ظرف واکنش به یک فیلتر غشایی می‌باشد که در آن تنها بخش‌های کوچک و هیدرولیز شده عبور می‌کنند، و ذرات بزرگ‌تر مانند پلی پپتیدها، سوبسترای هیدرولیز نشده و آنزیم، به مخزن هیدرولیز باز یافت می‌شوند. این مزیتی است که به این تکنیک گزینش‌پذیری و سرعت بیش‌تری می‌دهد (۲۹).

از آن‌جا که پروتئین‌ها همیشه به راحتی در دسترس نیستند استراتژی‌های دیگری برای به‌دست آوردن عملکرد بالاتر با قیمت‌های پایین‌تر مورد نیاز است. از اینرو، فناوری‌های جدید مانند فشار هیدرواستاتیک بالا، استخراج به کمک مایکروویو، گرمایش اهمیک، میدان‌های الکتریکی پالسی، استخراج آب زیر بحرانی و استخراج با کمک اولتراسوند برای تولید پپتیدهای فعال زیستی در حال بررسی هستند. حتی بسیاری از آن‌ها را می‌توان با هیدرولیز در قالب پیش تیمار ترکیب کرد تا بازده در به دست آوردن پپتیدهای زیست فعال کوچک افزایش یابد (۳۶،۳۷). استفاده از این فناوری‌های نوآورانه، علاوه بر این که بازده استخراج و فعالیت بیولوژیکی پپتیدهای فعال زیستی را بدون تأثیر بر ترکیب و ساختار ترکیبات هیدرولیز شده آن‌ها افزایش می‌دهند، پایدار و سازگار با محیط‌زیست نیز هستند (۱۶) اما، هنوز هم معایبی دارند که مانع کاربرد صنعتی آن‌ها می‌شود. این امر باعث می‌شود تولید تجاری در مقیاس بزرگ پپتیدهای زیست فعال به دلیل فقدان تکنیک‌ها و تجهیزات صنعتی مناسب محدود شود (۳۷).

پپتیدهای زیست فعال و هیدرولیزهای پروتئینی به عنوان ترکیبات نوتراسوتیکال

از دیدگاه تغذیه‌ای، دسترسی زیستی پپتیدها از پروتئین‌ها و آمینواسیدهای آزاد بیش‌تر است. علاوه بر آن پپتیدهای کوچک‌تر، دارای اثرات حساسیت‌زایی کم‌تری در مقایسه با پروتئین‌های اولیه هستند حتی اگر تعدادی از پپتیدهای زیست فعال تحت شرایط فیزیولوژیکی در بدن آزاد نشوند، میت‌وان آن‌ها را به‌طور تجاری تولید کرد و به عنوان نوتراسوتیکال (Nutraceutical) به کار برد (۱۶،۲۰). تعدادی از اثرات مثبت فیزیولوژیکی پپتیدهای زیست فعال شامل اثرات آنتی‌اکسیدانی، ضد میکروبی، ضد فشارخونی و غیره می‌باشند که بروز هر کدام از آن‌ها به واسطه اثر بر یکی از سیستم‌های بدن می‌باشد.

- فعالیت آنتی‌اکسیدانی: به هم خوردن تعادل بین تولید رادیکال‌های آزاد و میزان آنتی‌اکسیدان‌ها در بدن، استرس اکسیداتیو نامیده می‌شود. استرس اکسیداتیو مسئول تخریب سلولی است زیرا رادیکال‌های آزاد می‌توانند با پروتئین‌ها، لیپیدها و DNA واکنش شیمیایی داده و در نتیجه تغییرات مختلف، آسیب سلولی و حتی مرگ سلولی ایجاد کنند (۳۹،۴۰). استرس اکسیداتیو می‌تواند منجر به آسیب سلولی و بسیاری از بیماری‌ها مانند پیری، التهاب، دیابت، تصلب شرایین، بیماری پارکینسون و سرطان شود (۴۱،۴۲). پپتیدهای آنتی‌اکسیدانی منبع خوبی از آنتی اکسیدان‌های طبیعی برای افزایش ظرفیت آنتی‌اکسیدانی بدن، محافظت از بدن در برابر آسیب گونه‌های فعال اکسیژن و کاهش خطر بیماری‌های مزمن هستند. آن‌ها هم‌چنین به دلیل جلوگیری از اکسیداسیون اجزای غذایی مانند لیپیدها، پروتئین‌ها و ویتامین‌ها اهمیت زیادی در صنایع غذایی دارند (۴۲). مکانیسم پپتیدهای آنتی‌اکسیدانی شامل: ۱- از بین بردن رادیکال‌های آزاد به‌طور مستقیم با ارائه پروتون و/یا الکترون (۴۳)، ۲- مهار واکنش‌های پراکسیداسیون لیپیدی (۲۴، ۳۳، ۳۷)، ۳- کیلیت کردن یون‌های فلزی (۱۵)، ۴- فعال کردن سیستم دفاعی

آنتی اکسیدانی بدن (۳۹) است. گزارش شده است که اثر آنتی اکسیدانی پپتیدها مربوط به حضور اسیدهای آمینه خاصی است که از بین برنده رادیکال‌های موثر هستند، مانند: هیستیدین، لیزین، سیستئین، متیونین، تیروزین، پرولین، ایزولوسین، آلانین، فنیل آلانین، ترئونین، تریپتوفان، والین و لوسین (۴۵، ۴۶). علاوه بر این، فعالیت آنتی اکسیدانی پپتید به دنباله اسید آمینه آن‌ها و باقی مانده اسید آمینه ترمینال N و C بستگی دارد (۴۷، ۴۸). بر اساس مطالعات انجام شده، برخی از پپتیدهای زیست فعال حاصل از منابع گیاهی برای فعالیت آنتی اکسیدانی متنوع در جدول شماره ۱ خلاصه شده‌اند.

- فعالیت ضد میکروبی: سازمان جهانی بهداشت مقاومت آنتی بیوتیکی را یکی از سه مسئله مهم بهداشت عمومی در قرن بیست و یکم در سراسر جهان می‌داند. استفاده از پپتیدهای ضد میکروبی به عنوان یکی از راه حل‌های مرتفع ساختن مشکل مقاومت آنتی بیوتیکی برای میکروارگانیسم‌های مقاوم، در نظر گرفته می‌شود (۴۸). علاوه بر این، به دلیل فعالیت‌های ضد میکروبی و تأثیر آن‌ها بر سطوح نگهدارنده در غذاها و ممانعت از فساد مواد غذایی توسط پاتوژن‌ها، اخیراً استفاده از پپتیدهای ضد میکروبی به دلیل کارآمدی بسیار و عملکرد اختصاصی با

عوارض جانبی کم یا بدون عوارض در صنایع غذایی نیز کاربردهایی یافته‌اند (۶۰، ۶۱). پپتیدهای ضد میکروبی معمولاً به عنوان آنتی بیوتیک‌های پپتیدی با طیف گسترده‌ای از فعالیت ضد میکروبی شناخته می‌شوند. این پپتیدها به غشای میکروبی آسیب می‌رسانند و تولید پروتئین و اسید نوکلئیک را از طریق مکانیسم‌هایی که شامل برهمکنش با غشای سلولی میکروبی است، مسدود می‌کنند (۵۱). جاذبه الکترواستاتیکی بین پپتیدهای ضد میکروبی با بار مثبت و فسفولیپیدهای با بار منفی می‌تواند منجر به تجمع آن‌ها در غشای سطحی پاتوژن شود، جایی که آن‌ها می‌توانند منافذ یا کانال‌هایی را در غشا تشکیل دهند یا غشا را در ساختارهای میسلی حل کنند (۶۲). مطالعات نشان داده‌اند که بار خالص و آبگریزی، ویژگی‌های ساختاری اصلی برای تعیین فعالیت پپتیدهای ضد باکتری هستند (۶۳).

پپتیدهای ضد میکروبی معمولاً دارای اسیدهای آمینه آبگریز خاصی مانند فنیل آلانین، تریپتوفان، لوسین، ایزولوسین و والین و هم‌چنین اسیدهای آمینه کاتیونی خاص با بار خالص بین ۲+ و ۹+ هستند (۶۴). در میان سه اسید آمینه کاتیونی، آرژنین (Arg) می‌تواند یک پیوند هیدروژنی قوی با فسفولیپیدها ایجاد کند، که باعث ایجاد

جدول شماره ۱: پپتیدهای زیست فعال مشتق شده از گیاهان با فعالیت آنتی اکسیدانی

| منبع پروتئین گیاهی/هیدرولیز پروتئینی | مشخصات مولکولی                                                                                       | بافته‌های کلیدی                                                                                                                                                                   | منبع |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| هسته هندوانه                         | اسیدهای آمینه هیدروفل (Gly, Ala, Val, Met, Ile)<br>اسیدهای آمینه آروماتیک (Tyr, Phe, His)<br>< 1 kDa | (Lys, Leu, Asp) اسیدهای آمینه آبگریز فعالیت آنتی اکسیدانی بهتری دارند.                                                                                                            | (۵۲) |
| جوانه گندم                           | KELPPSDADW                                                                                           | مهار رادیکال DPPH و ABTS (در غلظت ۰/۴ میکرومول در میلی‌لیتر به ترتیب ۵۱ و ۸۶ درصد).                                                                                               | (۵۳) |
| نخود                                 | NRYHE                                                                                                | فعالیت‌های کلیت $Fe^{2+}$ و $Fe^{3+}$ اثر مهارکنندگی DPPH، هیدروکسیل و سوپراکسید                                                                                                  | (۵۴) |
| دانه پنبه                            | YSNQNGRF                                                                                             | مهار رادیکالهای DPPH، ABTS و هیدروکسیل و فعالیت کلیت کندیگی یون آهن                                                                                                               | (۵۵) |
| لوبیا چشم بلبل                       | پپتیدهایی با وزن مولکولی بین ۱/۸ و ۶/۵ کیلو دالتون                                                   | فعالیت آنتی اکسیدانی با مقادیر بالاتر از ۷۰٪ برای $ABTS^{+}$ ، ۶۰٪ برای ORAC و ۴۵٪ برای HORAC                                                                                     | (۵۶) |
| سبوس جو دوسر                         | مخلوط پپتید                                                                                          | مهار تولید گونه‌های اکسیژن فعال درون سلولی، افزایش فعالیت آنزیم‌های آنتی اکسیدانی از جمله گلوکاتایون، کاتالاز و سوپراکسید دیسموتاز و جلوگیری از مرگ سلولی ناشی از استرس اکسیداتیو | (۳۸) |
| دانه سویا                            | ۱۰ پپتید شامل: SVIKPPTDE, GNPDIHPE, TLVNNDDRDS و غیره                                                | مهار رادیکال‌های ABTS و DPPH با مقادیر $IC_{50}$ به ترتیب ۴/۹۳ و ۴/۲۲ میلی‌گرم در میلی‌لیتر، سرکوب تولید گونه‌های اکسیژن فعال درون سلولی (ROS)                                    | (۵۷) |
| ماش                                  | Mw < 3 kDa                                                                                           | مهار قوی رادیکال‌های آزاد                                                                                                                                                         | (۵۸) |
| گردو                                 | HNVDAPQR و VAPFPEVFG.HGEPGQQQR                                                                       | فعالیت قوی آنتی اکسیدانی سلولی با مقادیر $EC_{50}$ به ترتیب ۰/۱۲۰، ۰/۰۶۸ و ۰/۰۰۶ میلی‌گرم در میلی‌لیتر                                                                            | (۵۹) |
| کنجد                                 | SYPTCEMR                                                                                             | مهار DPPH و ABTS                                                                                                                                                                  | (۶۰) |
| دانه کتان                            | GFPGRDLHWCASE                                                                                        | جذب رادیکال اکسیژن، قدرت احیاءکنندگی آهن و ظرفیت آنتی اکسیدانی معادل ۳/۲۰ میلی‌مول ترولکس                                                                                         | (۶۱) |

پپتیدهای ضدباکتری در غشای میکروبی و بهبود توانایی تخریب غشاء پپتیدهای ضد باکتریایی می شود (۶۵). جدول شماره ۲ برخی از مطالعات انجام شده در خصوص اثرات ضد میکروبی پپتیدهای زیست فعال مشتق شده از گیاهان را نشان می دهد.

- فعالیت ضد فشارخون: تقاضا برای غذاهای

کاربردی با اثرات کاهش فشارخون در درمان فشارخون بالا به دلیل تغییر سبک زندگی در جامعه مدرن در حال افزایش است (۶۶). فشارخون بالا می تواند منجر به بسیاری از مشکلات جدی مانند بیماری های قلبی عروقی و کلیوی، تصلب شرایین و سکته شود (۶۷). در این راستا، آنزیم مبدل آنژیوتانسین (ACE) به دلیل کاتالیز تبدیل آنژیوتانسین I به آنژیوتانسین II و در نتیجه افزایش فشار خون، اهمیت حیاتی دارد. وجود باقی مانده های اسید آمینه آروماتیک در انتهای C و باقی مانده های اسید آمینه آبرگیز در پایانه N باعث افزایش فعالیت پپتیدها در مهار فعالیت ACE می شود (۶۸). ساختار پپتید، مانند طول زنجیره، محتوای پپتید، و توالی، نشان داده شده است که تاثیر عمده ای بر فعالیت مهار ACE دارند. پپتیدهای بازدارنده ACE، پپتیدهای با زنجیره کوتاه (۲-۱۲ اسید

آمینه) که حاوی اسیدهای آمینه (Asp و Glu)، با بار مثبت (به ویژه، یک گروه آلکیل در انتهای C) و اسیدهای آمینه آبرگیز هستند (۷۳، ۷۲). آن ها با فعالیت ضد فشارخون نقش فیزیولوژیکی مهمی در تنظیم فشارخون و تعادل مایع - نمک ایفا می کنند (۷۱). در جدول شماره ۳ برخی از پپتیدهای زیست فعال گیاهی با فعالیت ضد فشارخون نشان داده شده است.

ویژگی های عملکردی پپتیدهای زیست فعال مشتق شده از گیاهان

پپتیدهای زیست فعال مشتق شده از منابع گیاهی دارای خواص عملکردی مختلفی هستند و بسیاری از مطالعات نشان داده اند که آن ها در شکل گیری برخی از ویژگی های تکنولوژیکی مطلوب در محصول غذایی نقش دارند. پپتیدهای زیست فعال ممکن است بر فعالیت امولسیون کننده و پایداری، ظرفیت نگهداری آب و روغن و ظرفیت کف کردن محصول نهایی برای بهبود کیفیت تأثیر بگذارند. برخی از یافته های تحقیق در مورد خواص عملکردی پپتیدهای مشتق شده از گیاهان در جدول شماره ۴ خلاصه شده است.

جدول شماره ۲: پپتیدهای زیست فعال مشتق شده از گیاهان با فعالیت ضد میکروبی

| منبع پروتئین گیاهی / هیدرولیز پروتئینی | مشخصات مولکولی                                            | یافته های کلیدی                                                                                                                                                               | منبع |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| پنبه دانه                              | DENFRKFLGLRSGIILCNV KDFPGR                                | اثرات بازدارنده قوی به ویژه بر <i>E. coli</i>                                                                                                                                 | (۴۱) |
| نقاله نیشکر (پاکاس)                    | NLWSNEINQDMAEFand VSNC                                    | فعالیت ضد باکتریایی قوی در برابر سه عامل بیماری زا: سودوموناس آئروژینوزا، باسیلوس سوبتیلیس، و بورکولدریا سپاسیا.                                                              | (۴۲) |
| جو، سویا                               | EVSLNSGYY, PGTAVFK                                        | مهار رشد سه باکتری <i>S. aureus</i> و <i>M. luteus</i> ، <i>C. albicans</i>                                                                                                   | (۷۲) |
| دانه موریگا اولیفا                     | MOp2، با توالی اسید آمینه His-Val-Leu-Asp-Thr-Pro-Leu-Leu | مهار رشد استافیلوکوکوس اورئوس                                                                                                                                                 | (۷۳) |
| کنجاله سویا                            | Mw ≤ 10 kDa                                               | فعالیت ضد میکروبی در برابر انواع باکتری های منتقله از غذا، مانند <i>A. hydrophila</i> ، <i>E. coli</i> ، <i>P. fluorescens</i> ، <i>L. innocua</i> و <i>Staphylococcus sp</i> | (۴۹) |

جدول شماره ۳: پپتیدهای زیست فعال مشتق شده از گیاهان با فعالیت ضد فشارخون

| منبع پروتئین گیاهی / هیدرولیز پروتئینی | مشخصات مولکولی                                                                                             | یافته های کلیدی                                                                                        | منبع |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| لویین                                  | PPGIP, AIPINNGKL, SGNQPGAGG, SVPGCT, AIPPGIPY                                                              | مهار ACE (مقدار $IC_{50}$ ۳.۳۱ و $IC_{50}$ ۲.۲۱ میلی گرم در لیتر).                                     | (۷۴) |
| سیوس برنج                              | YSK                                                                                                        | مهار ACE (برای ۷۶ میکرومول)                                                                            | (۷۵) |
| بذر شاهدانه                            | WYT, WVYY, PSLPA                                                                                           | پتا پپتیدهای (IPAGV و PSLPA) بالاترین فعالیت مهار ACE را داشتند.                                       | (۷۶) |
| سویا                                   | IY and WMY                                                                                                 | مهار ACE و مقاوم در برابر هضم آزمایشگاهی توسط پروتازهای گوارشی                                         | (۷۷) |
| سبب زمینی شیرین                        | ITP, IIP, GQY, STYQT                                                                                       | مهار قوی ACE و کاهش فشار خون دیاستولیک موش های با فشار خون خود به خودی.                                | (۷۸) |
| ضایعات گل کلم                          | APYDPDWYYIR, SKGFTSPLF                                                                                     | مهار موثر ACE با مقدار $IC_{50}$ ۱۰.۳۵ و ۸.۲۹ میکرومول در لیتر                                         | (۷۹) |
| پام                                    | LREPW, FVVDPN                                                                                              | مهار ACE به دلیل وجود باقی مانده های Phe و Trp، Pro و Phe به ترتیب در موقعیت های C-ترمینال و N-ترمینال | (۸۰) |
| ماش                                    | Tyr-Ala-Asp-Leu-Val-Glu, Lue-Arg-Leu-Glu-Ser-Phe, Pro-Gly-Ser-Gly-Cys-Ala-Gly-Thr-Asp-Leu, Leu-Pro-Arg-Leu | مهار قوی ACE و کاهش شدید فشار خون را در موش های مبتلا به فشار خون خود به خود                           | (۸۱) |

میزان حلالیت مولکول‌ها به اندازه مولکولی آن‌ها بستگی دارد. هنگامی که پروتئین‌ها به پیتیدهای کوچک‌تر هیدرولیز می‌شوند، حلالیت آنها افزایش می‌یابد. اندازه مولکولی و حلالیت پیتیدها توسط شرایط هیدرولیز آنزیمی و وجود گروه‌های قطبی و قابل یونیزاسیون در ساختار آن‌ها کنترل می‌شود. به عنوان مثال، پیتیدهای با وزن مولکولی کم به دست آمده از پروتئین‌های میوفیبریلار دارای باقیمانده‌های قطبی هستند که می‌تواند منجر به تشکیل پیوندهای هیدروژنی شود و حلالیت آن‌ها را افزایش دهد. پیتیدهای کوچک‌تر به دست آمده با درجه بالاتر هیدرولیز، محلول‌تر هستند. pH نیز عامل دیگری است که بر حلالیت بیوپیتیدها تأثیر می‌گذارد. به طور کلی، پیتیدهای زیست فعال در نقطه ایزوالکتریک (pI) محلول‌تر هستند، زیرا pH بر بار خالص در گروه‌های زنجیره جانبی اسیدهای آمینه در پیتیدها و آبگریزی سطح آن‌ها تأثیر می‌گذارد (۸۲).

پیتیدهای فعال زیستی و هیدرولیزهای پروتئینی به دلیل داشتن گروه‌های آبدوست و آبگریز می‌توانند خواص فعال سطحی را از خود نشان دهند، بنابراین تثبیت امولسیون‌های روغن در آب را تقویت می‌کنند (۸۳). یافته‌های تحقیقات گزارش کردند که بسیاری از هیدرولیزهای پیتیدی به دست آمده از پروتئین‌های گیاهی مانند پروتئین نخود، پروتئین سیب زمینی، پروتئین سبوس برنج، پروتئین دانه کتان و پروتئین باقلا فعالیت امولسیون کنندگی نشان داده‌اند (جدول شماره ۲). خواص امولسیون کنندگی پیتیدها به ویژگی‌های ساختاری آن‌ها از جمله تعادل آبدوست/لیپوفیل، طول زنجیره،

ساختار، انعطاف پذیری و نقطه ایزوالکتریک بستگی دارد (۹۴، ۹۳). ظرفیت نگهداری آب (WHC) یک عامل کلیدی در تعیین عملکرد و بازده محصولات پروتئینی است (۹۵، ۲). ظرفیت نگهداری آب و روغن فاکتورهای حیاتی برای کاربردهای غذایی است زیرا بر طعم و بافت محصولات غذایی تأثیر می‌گذارد (۸۷).

#### استفاده از پیتیدهای زیست فعال گیاهی به عنوان نگهدارنده در محصولات غذایی

با افزایش آگاهی مصرف کنندگان، نیازهای آن‌ها به محصولات جدید ایمن تر و سالم تر با ویژگی‌ها یا عملکردهای خاص افزایش یافته است (۸۸). برخی از هیدرولیزهای پروتئینی که دارای فعالیت آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی هستند می‌توانند به عنوان نگهدارنده‌های طبیعی مواد غذایی و مواد فعال در بسته بندی‌ها مانند فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی استفاده شوند (۹۶). گرچه چندین پیتید فعال زیستی قبلاً به صورت تجاری تولید شده و در بازار بین المللی وجود دارد و محصولات غذایی فراسودمند یا کاربردی غنی شده با چنین پیتیدهایی وجود دارند، با این حال، مطالعات کمی برای ارزیابی اثر پیتیدهای فعال زیستی در ماتریس‌های غذایی واقعی انجام شده است (۳۷). در نمونه ای از این مطالعات، تلاش‌هایی برای ترکیب پیتیدهای فعال زیستی در محصولات لبنی تخمیر شده در پایان فرآیند تخمیر در محدوده pH ۴/۲۵-۴/۵۰ برای تولید محصولات عملکردی و ارتقاءدهنده سلامت انجام شد (۹۷). پیتیدهای پروتئین آب پنیر و سویا ممکن است از جهش‌های ژنتیکی

جدول شماره ۴: مطالعات اخیر در مورد خواص عملکردی/تکنولوژیکی پیتیدهای مشتق شده از گیاه

| منبع پروتئین گیاهی / هیدرولیز پروتئینی | مشخصات پیتید                                         | ویژگی‌های عملکردی/تکنولوژیکی                                 | منبع |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------|
| لویا قارا (باقلا)                      | ۴ درصد از ارزش DH                                    | قابلیت امولسیون کنندگی، خاصیت آنی اکسیدانی                   | (۸۹) |
| دانه کتان                              | Mw 128-1000 Da                                       | افزایش طعم                                                   | (۹۰) |
| لویا قرمز                              | ۲۳/۹ درصد از ارزش DH                                 | ظرفیت کف کردن، خاصیت امولسیون کنندگی، خاصیت رنولوزیکی        | (۹۱) |
| سیب زمینی                              | SSDDQFCLKVGVV, LNIQFNIPKLC, DSPETYEALKRFAKLLSD, etc. | پایداری اکسیداتیو، خاصیت امولسیون کنندگی                     | (۹۲) |
| سبوس برنج                              | لیزینوآلین                                           | حلالیت، خواص امولسیون کنندگی، ظرفیت کف کردن                  | (۹۳) |
| نخود                                   | Leu-Trp-Met-Arg and Asp-Glu                          | فعالیت آنی اکسیدانی، خواص امولسیون کننده، خواص مهار آنتی-ACE | (۹۴) |
| گردو                                   | ۷/۱ تا ۳ درصد از ارزش DH                             | ظرفیت کف کردن، پایداری، ظرفیت جذب روغن، خواص امولسیون کنندگی | (۸۷) |
| دانه چیا                               | گلوبولین، آلبومین                                    | تشکیل ژل، پایداری، خواص امولسیون کنندگی                      | (۹۵) |

جلوگیری کنند، پیشرفت دیابت را مدیریت کنند، استرس اکسیداتیو را مهار کنند و عملکرد کبد و کلیه را تقویت کنند (۹۸). هیدرولیزهایی که از پروتئین‌های سیب‌زمینی، آب پنیر، سویا، ذرت و نخود به دست می‌آیند، در سوسیس‌های فرانکفوتر، گوشت چرخ کرده، گوشت گاو پخته شده و سایر فرآورده‌های گوشتی، استفاده می‌شوند. استفاده از هیدرولیزهای پروتئینی باعث محافظت از رنگ و مهار پراکسیداسیون و افزایش ماندگاری این محصولات می‌شود (۱۰۱، ۱۰۰). دانه گندم سیاه فاقد گلوتن حاوی گروه متنوعی از اسیدهای آمینه است که شامل اسیدهای آمینه ضروری نیز می‌شود (۱۰۱). بررسی انجام شده نشان می‌دهد که پپتیدهای گندم سیاه به‌طور قابل توجهی ماندگاری فیله‌های تیلایپا را از ۴ به ۸ روز در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد افزایش می‌دهند (۱۰۲). تهیه پروتئین هیدرولیز کنجاله کنجد که توسط دو آنزیم آلکالاز و فلوورزیم، برای افزایش کیفیت و ماندگاری همبرگر استفاده می‌شود، توسط قنبری‌نیا و همکارانش انجام شد (۱۲). استفاده ترکیبی از پپتیدهای ضد میکروبی با نگهدارنده‌های غذایی ضد میکروبی معمولی نیز، یک استراتژی بالقوه برای جلوگیری از آلودگی و فساد کالاهای غذایی و آشامیدنی، است (۱۰۳).

#### چالش‌ها و آینده پپتیدهای زیست فعال گیاهی در کاربرد صنعتی

- تلخی پپتیدهای فعال زیستی: وجود طعم تلخ ناخوشایند یک چالش بزرگ در تولید صنعتی پپتیدهای فعال زیستی گیاهی و هیدرولیزهای پروتئینی است. تولید پپتید زیست فعال از طریق هیدرولیز آنزیمی پروتئین‌های مشتق شده از گیاه اغلب با تلخی نامطلوبی همراه است (۹۰). بنابراین از بین بردن تلخی از ارزش تجاری زیادی برای صنایع غذایی و دارویی برخوردار است. برای بهبود طعم غذاهای حاوی پپتید، از عوامل پوشاننده مانند سوکرالوز، فروکتوز، ساکارز، آدنوزین ۵ منوفسفات دی سدیم، استات سدیم، مونوسدیم گلوتامات و گلوکونات سدیم می‌توان استفاده کرد (۱۰۴). نشان داده

شده است که تلخی پپتید با آبگریزی همبستگی مثبت دارد. از آنجایی که بقایای آمینو اسیدهای آبگریز پروتئین‌های طبیعی مواد غذایی (مانند پروتئین سویا و پروتئین گردو) در مولکول‌های پروتئین داخلی پنهان می‌شوند و توسط گیرنده‌های طعم تلخ قابل تشخیص نیستند، پروتئین‌های غذا به‌طور کلی طعم تلخی ندارند. برخی از روش‌های اثبات شده برای از بین بردن تلخی عبارتند از افزودن شیرین کننده‌ها یا عطرها برای پوشاندن طعم نامطلوب، کپسوله کردن پپتیدها با استفاده از حامل‌های پوشش دهنده تلخ مانند مالتودکسترین، استفاده از صمغ عربی، ژلاتین و سیکلودکسترین و همچنین حذف باقیمانده‌های آبگریز از طریق هیدرولیز آنزیمی توسط اگزوپپتیدازها (۱۰۶، ۱۰۷). گزارش شده است که هیدرولیز آنزیمی پپتیدهای تلخ توسط اگزوپپتیدازها، از جمله آمینو و کربوکسی پپتیدازها به‌عنوان یک رویکرد امیدوارکننده برای تلخی‌زدایی هیدرولیزهای پروتئینی عمل می‌کنند (۲۹).

- پایداری پپتید فعال زیستی: به خوبی شناخته شده است که برخی از عملیات حرارتی مانند حرارت دادن و استریل کردن در طول تولید و فرآوری مواد غذایی در مقیاس بزرگ اجتناب‌ناپذیر است و اثر فرآوری ممکن است فعالیت نهایی پپتیدها را در سیستم‌های غذایی به چالش بکشاند (۱۰۷). چالش دیگری که صنایع غذایی با آن مواجه است این است که برخی از پپتیدهای فعال زیستی نسبتاً شکننده هستند و اغلب در محیط معده تخریب می‌شوند (۱۰۸). بنابراین آن‌ها نمی‌توانند به‌صورت فعال برای انجام فعالیت‌های بیولوژیکی به مکان‌های هدف خود برسند. در نتیجه، ارزیابی تأثیر شرایط فرآوری مواد غذایی بر زیست‌فعالی و در دسترس بودن پپتیدهای مشتق شده از گیاه در طول فرآوری غذاهای کاربردی حاوی این پپتیدها ضروری است و تعامل این پپتیدها با سایر اجزا باید پس از ترکیب این پپتیدها بررسی شود. لازم است استراتژی‌های متعددی از جمله، محصور کردن پپتید زیست فعال با نانوحامل‌ها و اصلاح شیمیایی برای

امولسیون کننده و پایداری، ظرفیت نگهداری آب و روغن و ظرفیت کف کردن محصول نهایی برای بهبود کیفیت تأثیر بگذارند با این حال، استفاده از چنین پپتیدهایی در صنایع غذایی و دارویی بسیار مهم است و تحقیقات بیش تر در مورد کاربرد چنین پپتیدهای کاربردی ضروری است. تعدادی از اثرات مثبت فیزیولوژیکی پپتیدهای زیست فعال شامل اثرات آنتی اکسیدانی، ضد میکروبی، ضد فشارخونی و غیره می باشند که بروز هر کدام از آنها به واسطه اثر بر یکی از سیستم های بدن می باشد. از سوی دیگر، ثبات و تعامل با ماتریس مواد غذایی، از جمله مسائل مورد توجه است. پیشرفت های اخیر در کپسولاسیون و فناوری نانو می تواند این مسائل را حل کند. با این حال، تحقیقات محدودی در این زمینه در دسترس می باشد. از این رو تحقیقات آینده باید بر استخراج، جداسازی و خالص سازی موثر در مقیاس بزرگ متمرکز شود. علاوه بر این، بهینه سازی و استانداردسازی سیستم برای به دست آوردن یک محصول سازگار بسیار مهم است. هنگام در نظر گرفتن کاربردهای پپتیدهای زیست فعال به عنوان یک ماده غذایی کاربردی، پایداری و تعامل این پپتیدها با سایر اجزای غذا نیز باید ارزیابی شود. در نتیجه، تلاش های آینده برای بررسی استراتژی های محافظت از پپتیدهای فعال زیستی از تعامل با مواد تشکیل دهنده غذا برای حفظ زیست فعالی خود تا زمان مصرف مورد نیاز است.

## سیاسگزاری

این مطالعه با کد طرح ۱۸۷۰ و کد اخلاق IR.MAZUMS.REC.1402.18870 در معاونت محترم تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی مازندران به تصویب رسیده است.

## References

1. Korhonen H, Pihlanto A. Bioactive peptides: Production and functionality. *Int Dairy J* 2006; 16(9): 945-960.
2. Chandana Soslagere, Bababode Adesegun Kehinde PS. Isolation and functionalities of bioactive peptides from fruits and vegetables: A

محافظت از پپتیدها در برابر محیط های سخت و نامناسب در طول فرآوری، ذخیره سازی و هضم آنها اتخاذ شود (۱۰۹).

- سمیت پپتیدهای فعال زیستی: سمیت، حساسیت زایی و زیست فعالی سه معیار مهم برای پپتیدهای زیست فعال هستند. به عنوان جایگزینی برای روش های برون تنی و درون تنی، استفاده از روش های *in silico* در سال های اخیر افزایش یافته است. تحقیقات نشان داده اند که این روش برای تخمین سمیت، حساسیت زایی و زیست فعالی پپتیدها، موثر و کاربردی هستند (۱۱۰). برخی از مشتقات آمینواسیدها که در طی فرآوری مواد غذایی تشکیل می شوند، مانند لیزینو آلانین، اسیدهای آمینه D و آمین های بیورژنیک ممکن است باعث ایجاد رویدادهای متابولیکی نامطلوب یا حتی سمی در بدن شوند (۱۱۱). پپتیدهای با وزن مولکولی پایین غیرسمی و کم تر حساسیت زا هستند. اسیدهای آمینه Arg، Thr، Val، Met، Gln، Leu، Ile، Phe و Ala اجزای اصلی و پپتیدهای غیر سمی اصلی هستند (۱۱۲). بقایای پلی گلو تامین (Poly Gln) که با چندین بقایای متوالی Gln مشخص می شوند، ویژگی های ساختاری مربوط به پپتیدهای سمی هستند. Poly Gln بیش تر در گلو تئین (گندم)، هور دئین (جو) و سکولین (چاودار) قرار دارد باعث ایجاد سمیت سلیاک برای افراد حساس می شود (۱۱۳). پروتئین ها و پپتیدهای گیاهی به دلیل خواص عملکردی و بیولوژیکی آنها به طور گسترده مورد مطالعه قرار گرفته اند. بنابراین، مطالعات برای بررسی تغییرات در کیفیت محصول نهایی ناشی از توالی اسیدهای آمینه در زنجیره های پپتیدی زیست فعال، برهمکنش های بین آنها و بین ماتریس مواد غذایی هم چنان ادامه دارد. پپتیدهای زیست فعال ممکن است بر حلالیت، فعالیت

- reviews. Food Chem 2022; 366: 130494. PMID: 34293544.
3. Mora L, Toldrá F. Advanced enzymatic hydrolysis of food proteins for the production of bioactive peptides. Curr Opin Food Sci 2023; 49: 100973.
  4. Ruiz Ruiz JC, Segura Campos MR, Betancur Ancona DA, Chel Guerrero LA. Encapsulation of Phaseolus lunatus Protein Hydrolysate with Angiotensin-Converting Enzyme Inhibitory Activity. ISRN Biotechnol 2013; 2013: 341974. PMID: 25937975
  5. Sarker A, Chakraborty S, Roy M. Dark red kidney bean (*Phaseolus vulgaris* L.) protein hydrolysates inhibit the growth of oxidizing substances in plain yogurt. J Agric Food Res 2020; 2: 100062.
  6. Roy M, Sarker A, Azad MAK, Shaheb MR, Hoque MM. Evaluation of antioxidant and antimicrobial properties of dark red kidney bean (*Phaseolus vulgaris*) protein hydrolysates. J Food Meas Charact 2020; 14(1): 303-313.
  7. Bai JJ, Lee JG, Lee SY, Kim S, Choi MJ, Cho Y. Changes in quality characteristics of pork patties containing antioxidative fish skin peptide or fish skin peptideloaded nanoliposomes during refrigerated storage. Korean J Food Sci Anim Resour 2017; 37(5): 752-763. PMID: 29147099.
  8. Tkaczewska J. Peptides and protein hydrolysates as food preservatives and bioactive components of edible films and coatings-A review. Trends Food Sci Technol 2020; 106: 298-311.
  9. McClements DJ. Encapsulation, protection, and delivery of bioactive proteins and peptides using nanoparticle and microparticle systems: A review. Adv Colloid Interface Sci 2018; 253: 1-22. PMID: 29478671.
  10. Nirmal N, Khanashyam AC, Shah K, Awasti N, Sajith Babu K, Ucak İ, et al. Plant protein-derived peptides: frontiers in sustainable food system and applications. Front Sustain Food Syst 2024; 8(April).
  11. Najafian L. Comparative Study on Physicochemical Properties of Catfish Sarcoplasmic and Myofibrillar Protein Hydrolysates Produced by Enzymatic Hydrolysis of Catfish Proteins. J Food Sci Technol 2022; 19(130): 213-226.
  12. Ghanbarinia S, Ariaii P, Safari R, Najafian L. The effect of hydrolyzed sesame meal protein on the quality and shelf life of hamburgers during refrigerated storage. Anim Sci J 2022; 93(1). PMID: 35543135.
  13. Tajik N, Ariaii P, Najafian L. Evaluation of Antioxidant Properties of Hydrolyzed Protein Obtained from Barley Grains and Its Effect Along with Nanocellulose on the Quality and Shelf Life of Fish Nugget. Int J Pept Res Ther 2023; 29(4): 1-12.
  14. Jakubczyk A, Karaś M, Rybczyńska-Tkaczyk K, Zieliński D, Zielińska E. Current Trends of Bioactive Peptides—New Sources and Therapeutic Effect. Foods 2020; 9(7): 846. PMID: 32610520.
  15. Qiao M, Tu M, Wang Z, Mao F, Chen H, Qin L, et al. Identification and antithrombotic activity of peptides from blue mussel (*Mytilus edulis*) protein. Int J Mol Sci 2018; 19(1): PMID: 29300301.
  16. Taniya MS, Reshma MV, Shanimol PS, Krishnan G, Priya S. Corrigendum to: "Bioactive peptides from amaranth seed protein hydrolysates induced apoptosis and antimigratory effects in breast cancer". Food Biosci 2022; 50(PA): 101927.
  17. Bleakley S, Id TL, Hayes M, O' Shea N, Gallagher E, Lafarga T. Predicted Release and Analysis of Novel ACE-I, Renin, and DPP-IV Inhibitory Peptides from Common Oat (*Avena sativa*) Protein Hydrolysates Using in

- Silico Analys 2017; 1–14. PMID: 29207547.
18. Ashraf A, Salah A, Din U, Hussain M, Khan I, Hassan F, et al. Characterization, therapeutic applications, structures, and futures aspects of marine bioactive peptides. *International Journal of Environment, Agriculture and Biotechnology (IJEAB)* 2023; 8(6): 173-200.
19. Gemed Dima F, Nigussie Z, Abdurahman A. Review on Food Safety, Quality Assurance and Control. *IAR J Agric Sci Food Res* 2023; 3(22): 1-9.
20. Rivero-Pino F, Leon MJ, Millan-Linares MC, Montserrat-de la Paz S. Antimicrobial plant-derived peptides obtained by enzymatic hydrolysis and fermentation as components to improve current food systems. *Trends Food Sci Technol* 2023; 135: 32-42.
21. Singh BP, Bangar SP, Alblooshi M, Ajayi FF, Mudgil P, Maqsood S. Plant-derived proteins as a sustainable source of bioactive peptides: recent research updates on emerging production methods, bioactivities, and potential application. *Crit Rev Food Sci Nutr* 2023; 63(28): 9539-9560. PMID: 35521961.
22. Sharma S, Singh R, Rana S. Bioactive peptides: A review. *Int J Bioautomation* 2011; 15(4): 223-250. PMID: 35521961.
23. Mullen AM, Álvarez C, Zeugolis DI, Henchion M, O'Neill E, Sweeney L. Alternative uses for co-products: Harnessing the potential of valuable compounds from meat processing chains. *Meat Sci* 2018; 23: 90-98. PMID: 28502588.
24. Melini F, Melini V, Luziatelli F, Ficca AG, Ruzzi M. Health-promoting components in fermented foods: An up-to-date systematic review. *Nutrients* 2019; 11(5): 1-24. PMID: 31137859.
25. Ojha KS, Tiwari BK. Novel Food Fermentation Technologies. In: *Food Engineering Series*. Barbosa-Vanovas GV, (ed). Springer; 2016. p. 1-5.
26. Tidona F, Criscione A, Guastella AM, Zuccaro A, Bordonaro S, Marletta D. Bioactive peptides in dairy products. *Ital J Anim Sci* 2009; 8(3): 315-340.
27. Hernández-Ledesma B, Contreras IR. Antihypertensive peptides: production, bioavailability and incorporation into foods. *Adv Colloid Interface Sci* 2011; 165(1): 23-35. PMID: 21185549.
28. Martínez-Medina GA, Prado Barragán A, Ruiz HA, Ilyina A, Martínez Hernández JL, Rodríguez-Jasso RM, et al. Fungal Proteases and Production of Bioactive Peptides for the Food Industry. 2019. p. 221-246.
29. Cruz-Casas DE, Aguilar CN, Ascacio-Valdés JA, Rodríguez-Herrera R, Chávez-González ML, Flores-Gallegos AC. Enzymatic hydrolysis and microbial fermentation: The most favorable biotechnological methods for the release of bioactive peptides. *Food Chem Mol Sci* 2021; 3: 10047. PMID: 35415659.
30. Bourdichon F, Casaregola S, Farrokh C, Frisvad JC, Gerds ML, Hammes WP, et al. Food fermentations: Microorganisms with technological beneficial use. *Int J Food Microbiol* 2012; 154(3): 87-97. PMID: 22257932.
31. Toldrá F, Reig M, Aristoy MC, Mora L. Generation of bioactive peptides during food processing. *Food Chem* 2018; 267: 395-404. PMID: 29934183.
32. Cai C, Zhang C, Li N, Liu H, Xie J, Lou H, et al. Changing the role of lignin in enzymatic hydrolysis for a sustainable and efficient sugar platform. *Renew Sustain Energy Rev* 2023; 183: 113445.
33. Ahmed T, Sun X, Chang CC. Role of structural properties of bioactive peptides in their stability during simulated gastrointestinal

- digestion: A systematic review. *Trends Food Sci Technol* 2022; 120: 265-273.
34. Maestri E, Pavlicevic M, Montorsi M, Montorsi NM. Meta-Analysis for Correlating Structure of Bioactive Peptides in Foods of Animal Origin with Regard to Effect and Stability. *Compr Rev Food Sci Food Saf* 2019; 18(1): 3-30. PMID: 33337011.
  35. DeMan JM. Principles of Food Chemistry. Science (80-). 1999; 595.
  36. Bergfeld WF, Donald FACP, Belsito V, Hill RA, Klaassen CD, Liebler DC, et al. Safety Assessment of Plant-Derived Proteins and Peptides as Used in Cosmetics Status: Draft Tentative Report for Panel Review Release The 2017. Cosmetic Ingredient Review. Expert Panel members are: Chairman 2017; Available from: [www.cir-safety.org](http://www.cir-safety.org).
  37. Chourasia R, Phukon LC, Abedin MM, Padhi S, Singh SP, Rai AK. Bioactive peptides in fermented foods and their application: a critical review. *Syst Microbiol Biomanufacturing* 2023; 3(1): 88-109.
  38. Peighambardoust SH, Karami Z, Pateiro M, Lorenzo JM. A review on health- promoting, biological, and functional aspects of bioactive peptides in food applications. *Biomolecules* 2021; 11(5): 1-21. PMID: 33922830.
  39. Esfandi R, Willmore WG, Tsopmo A. Antioxidant and anti-apoptotic properties of oat bran protein hydrolysates in stressed hepatic cells. *Foods* 2019; 8(5): 1-12. PMID: 31083557.
  40. Wen C, Zhang J, Zhang H, Duan Y. Plant protein-derived antioxidant peptides: Isolation, identification, mechanism of action and application in food systems: A review. *Trends Food Sci Technol* 2020; 105: 308-322.
  41. Yang R, Li X, Lin S, Zhang Z, Chen F. Identification of novel peptides from 3 to 10 kDa pine nut (*Pinus koraiensis*) meal protein, with an exploration of the relationship between their antioxidant activities and secondary structure. *Food Chem* 2017; 219: 311-320. PMID: 27765232.
  42. Song W, Kong X, Hua Y, Chen Y, Zhang C, Zhang YC. Identification of antibacterial peptides generated from enzymatic hydrolysis of cottonseed proteins. *LWT* 2020; 125: 109199.
  43. Ditsawanon T, Phaonakrob N, Roytrakul S. Mechanisms of Antimicrobial Peptides from Bagasse against Human Pathogenic Bacteria. *Antibiotics* 2023; 12(3).
  44. Borrajo P, Pateiro M, Barba FJ, Mora L, Franco D, Toldrá F, et al. Antioxidant and Antimicrobial Activity of Peptides Extracted from Meat By-products: A Review. *Food Anal Methods* 2019; 12(11): 2401-2415.
  45. Esfandi R, Walters ME, Tsopmo A. Antioxidant properties and potential mechanisms of hydrolyzed proteins and peptides from cereals. *Heliyon* 2019; 5(4): e01538. PMID: 31183417.
  46. Zhang A, Cui L, Tu X, Liang Y, Wang L, Sun Y, et al. Peptides derived from casein hydrolyzed by *Lactobacillus*: Screening and antioxidant properties in H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>-induced HepG2 cells model. *J Funct Foods* 2024; 117: 106221.
  47. Huang C, Tang X, Liu Z, Huang W, Ye Y. Enzymes-dependent antioxidant activity of sweet apricot kernel protein hydrolysates. *Lwt* 2022; 154: 112825.
  48. Durand E, Beaubier S, Ilic I, Fine F, Kapel R, Villeneuve P. Production and antioxidant capacity of bioactive peptides from plant biomass to counteract lipid oxidation. *Curr Res Food Sci* 2021; 4(May): 365-397. PMID: 34142097.

49. Wen C, Zhang J, Zhou J, Feng Y, Duan Y, Zhang H. Slit Divergent ultrasound pretreatment assisted watermelon seed protein enzymolysis and the antioxidant activity of its hydrolysates in vitro and in vivo. *Food Chem* 2020; 328: 127-135. PMID: 32473490.
50. Karami Z, Peighambaroust SH, Hesari J, Akbari-Adergani B, Andreu D. Antioxidant, anticancer and ACE-inhibitory activities of bioactive peptides from wheat germ protein hydrolysates. *Food Biosci* 2019; 32: 100450.
51. Zhang T, Li Y, Miao M, Jiang B. Purification and characterization of a new antioxidant peptide from chickpea (*Cicer arietium* L.) protein hydrolysates. *Food Chem* 2011; 128(1): 28-33. PMID: 25214325.
52. Wang L, Ma M, Yu Z, Du S. Preparation and identification of antioxidant peptides from cottonseed proteins. *Food Chem* 2021; 352: 129399. PMID: 33662918.
53. Gómez A, Gay C, Tironi V. Structural and antioxidant properties of cowpea protein hydrolysates. *Food Biosci* 2021; 41: 101074.
54. Zhang Q, Tong X, Qi B, Wang Z, Li Y, Sui X. Changes in antioxidant activity of Alcalase-hydrolyzed soybean hydrolysate under simulated gastrointestinal digestion and transepithelial transport. *J Funct Foods* 2018; 42: 298-305.
55. Xie J, Du M, Shen M, Wu T, Lin L. Physico-chemical properties, antioxidant activities and angiotensin-I converting enzyme inhibitory of protein hydrolysates from Mung bean (*Vigna radiate*). *Food Chem* 2019; 270(235): 243-250.
56. Chen P, Huang P, Liang Y, Wu Q, Jin M. The antioxidant peptides from walnut protein hydrolysates and their protective activity against alcoholic injury. *Food Funct* 2024; 15(10): 5315-5328.
57. Lu X, Zhang L, Sun Q, Song G, Hu J. Extraction, identification and structure-activity relationship of antioxidant peptides from sesame (*Sesamum indicum* L.) protein hydrolysate. *Food Res Int* 2019; 116: 707-716. PMID: 30716998.
58. Drummond e Silva FG, Hernández-Ledesma B, Amigo L, Netto FM. Identification of peptides released from flaxseed (*Linum usitatissimum*) protein by Alcalase® hydrolysis: Antioxidant activity. *LWT-Food Sci Technol* 2017; 76: 140-146.
59. Mwangi J, Hao X, Lai R, Zhang ZY. Antimicrobial peptides: new hope in the war against multidrug resistance. *Zool Res* 2019; 40(6): 488-505. PMID: 31592585.
60. Aguila EM Del, Gomes LP, Freitas CS, Patricia R, Paschoalin VF. Natural Antimicrobials in Food Processing: Bacteriocins, Peptides and Chitooligosaccharides. *Front Anti-Infective Drug Discov* 2016; 5: 3-64.
61. Mandal SM, Pati BR, Chakraborty R, Franco OL. Anti-infective peptides from probiotics. *Front Biosci* 1996; 8(3): 450-459.
62. Valdez-Miramontes CE, De Haro-Acosta J, Aréchiga-Flores CF, Verdiguél-Fernández L, Rodríguez-Salazar BR. Antimicrobial peptides in domestic animals and their applications in veterinary medicine. *Peptides* 2021; 142: 170576. PMID: 34033877.
63. Lee TH, Hall KN, Aguilar MI. Antimicrobial Peptide Structure and Mechanism of Action: A Focus on the Role of Membrane Structure. *Curr Top Med Chem* 2015; 16(1): 25-39. PMID: 26139112.
64. Zhou J, Chen M, Wu S, Liao X, Wang J, Wu Q, Zhuang MD. A review on mushroom-derived bioactive peptides: Preparation and biological activities. *Food Res Int* 2020; 134: 109230. PMID: 32517923.

65. Yang FJ, Chen X, Huang M, Yang Q, Cai XX, Chen X, et al. Molecular characteristics and structure–activity relationships of food-derived bioactive peptides. *J Integr Agric* 2021; 20(9): 2313-2332.
66. Tan P, Fu H. Design, optimization, and nanotechnology of antimicrobial peptides: From exploration to applications. *Nano Today* 2021; 39: 101229.
67. McClean S, Beggs LB, Welch RW. Antimicrobial activity of antihypertensive food-derived peptides and selected alanine analogues. *Food Chem* 2014; 146: 443-447. PMID: 24176365.
68. Huang Q, Zhang H, Wang D, Liu T. Characterization of a Novel Antimicrobial Peptide Isolated from *Moringa oleifera* Seed Protein Hydrolysates and Its Membrane Damaging Effects on *Staphylococcus aureus*. *J Agric Food Chem* 2022; 70(20): 6123-6133. PMID: 35576531.
69. Bhat ZF, Kumar S, Bhat HF. Antihypertensive peptides of animal origin: A review. *Crit Rev Food Sci Nutr* 2017; 57(3): 566-578. PMID: 25942011.
70. Lee SY, Hur SJ. Antihypertensive peptides from animal products, marine organisms, and plants. *Food Chem* 2017; 228: 506-517.
71. Acquah C, Di Stefano E, Udenigwe CC. Role of hydrophobicity in food peptide functionality and bioactivity. *J Food Bioact* 2018; 4: 88-98.
72. Pavlicevic M, Marmioli N, Maestri E. Immunomodulatory peptides—A promising source for novel functional food production and drug discovery. *Peptides* 2022; 148: 170696. PMID: 34856531.
73. Kaur N, Sharma P, Jaimni S, Kehinde BA, Kaur S. Recent developments in purification techniques and industrial applications for whey valorization: A review. *Chem Eng Commun* 2020; 207(1): 123-138.
74. Möller NP, Scholz-Ahrens KE, Roos N, Schrezenmeir J. Bioactive peptides and proteins from foods: Indication for health effects. *Eur J Nutr* 2008; 47(4): 171-182. PMID: 18506385.
75. Gbemisola JF, CheeYuen Gan, Olusegun AO, Farahnaky A, Harsharn Gill TT. Novel antihypertensive peptides from lupin protein hydrolysate: An in-silico identification and molecular docking studies. *Food Chem* 2023; 407: 135082.
76. Wang XM, Chen HX, Fu XG, Li SQ, Wu JW. A novel antioxidant and ACE inhibitory peptide from rice bran protein: biochemical characterization and molecular docking study. *LWT-Food Sci Technol* 2017; 75: 93-99.
77. Girgih AT, He R, Malomo S, Offengenden M, Wu J, Aluko RE. Structural and functional characterization of hemp seed (*Cannabis sativa* L.) protein-derived antioxidant and antihypertensive peptides. *J Funct Foods* 2014; 6: 384-394.
78. Xu Z, Wu C, Sun-Waterhouse D, Zhao T, Waterhouse GI, Zhao M, et al. Identification of post-digestion angiotensin-I converting enzyme (ACE) inhibitory peptides from soybean protein Isolate: Their production conditions and in silico molecular docking with ACE. *Food Chem* 2021; 345: 128855. PMID: 33340899.
79. Ishiguro K, Sameshima Y, Kume T, Ikeda KI, Matsumoto J, Yoshimoto M. Hypotensive effect of a sweetpotato protein digest in spontaneously hypertensive rats and purification of angiotensin I-converting enzyme inhibitory peptides. *Food Chem* 2012; 131(3): 774-779.
80. Montone CM, Capriotti AL, Cavaliere C, La Barbera G, Piovesana S, Chiozzi RZ,

- et al. Characterization of antioxidant and angiotensin-converting enzyme inhibitory peptides derived from cauliflower by-products by multidimensional liquid chromatography and bioinformatics. *J Funct Foods* 2018; 44: 40-47.
81. Nascimento DS, Anaya K, Oliveira JM, Lacerda JT, Miller ME, Dias M, Mendes MA, et al. Identification of bioactive peptides released from in vitro gastrointestinal digestion of yam proteins (*Dioscorea cayennensis*). *Food Res Int* 2021; 143: 110286. PMID: 33992386.
  82. Sonklin C, Alashi MA, Laohakunjit N, Kerdchoechuen O, Aluko RE. Identification of antihypertensive peptides from mung bean protein hydrolysate and their effects in spontaneously hypertensive rats. *J Funct Foods* 2020; 64: 103635.
  83. Liu C, Pei R, Hua M. Faba bean protein: A promising plant-based emulsifier for improving physical and oxidative stabilities of oil-in-water emulsions. *Food Chem* 2022; 369: 130879.
  84. Wei CK, Thakur K, Liu DH, Zhang JG, Wei ZJ. Enzymatic hydrolysis of flaxseed (*Linum usitatissimum* L.) protein and sensory characterization of Maillard reaction products. *Food Chem* 2018; 263: 186-193. PMID: 29784306.
  85. Al-Ruwaih N, Ahmed J, Mulla MF, Arfat YA. High-pressure assisted enzymatic proteolysis of kidney beans protein isolates and characterization of hydrolysates by functional, structural, rheological and antioxidant properties. *LWT* 2019; 100: 231-236.
  86. García-Moreno PJ, Yang J, Gregersen S, Jones NC, Berton-Carabin CC, Sagis LMC, et al. The structure, viscoelasticity and charge of potato peptides adsorbed at the oil-water interface determine the physicochemical stability of fish oil-in-water emulsions. *Food Hydrocoll* 2021; 115: 106605.
  87. Hou F, Ding W, Qu W, Oladejo AO, Xiong F, Zhang W, et al. Alkali solution extraction of rice residue protein isolates: Influence of alkali concentration on protein functional, structural properties and lysinoalanine formation. *Food Chem* 2017; 218: 207-215. PMID: 27719899.
  88. FitzGerald RJ, Chumchai M. Influence of Hydrolysis on the Bioactive Properties and Stability of Chickpea-Protein-Based O/W Emulsions. *Food Beverage Chem* 2020; 68(37): 10118-10127. PMID: 32815360.
  89. Jin F, Wang Y, Tang H, Regenstien JM, Wang FW. Limited hydrolysis of dehulled walnut (*Juglans regia* L.) proteins using trypsin: Functional properties and structural characteristics. *Lwt* 2020; 113: 110035.
  90. Fernández-López J, Lucas-González R, Viuda-Martos M, Sayas-Barberá E, Navarro C, Haros CM, et al. Chia (*Salvia hispanica* L.) products as ingredients for reformulating frankfurters: Effects on quality properties and shelf-life. *Meat Sci* 2019; 156: 139-145. PMID: 31158600.
  91. Klompong V, Benjakul S, Yachai M, Visessanguan W, Shahidi F. Amino Acid Composition and Antioxidative Peptides from Protein Hydrolysates of Yellow Stripe Trevally (*Selaroides leptolepis*). *Food Sci* 2009; 74(2): C126-133. PMID: 19323726.
  92. Peighambardoust SH, Beigmohammadi F, Peighambardoust SJ. Application of Organoclay Nanoparticle in Low-Density Polyethylene Films for Packaging of UF Cheese. *Packag Technol Sci* 2016; 29(7): 355-363.
  93. Görgüç A, Gençdağ E, Yılmaz FM. Bioactive peptides derived from plant origin by-products: Biological activities and techno-functional utilizations in food developments

- A review. *Food Res Int* 2020; 136: 109504. PMID: 32846583.
94. Pham LB, Wang B, Zisu B, Adhikari B. Complexation between flaxseed protein isolate and phenolic compounds: Effects on interfacial, emulsifying and antioxidant properties of emulsions. *Food Hydrocoll* 2019; 94: 20-29.
  95. Mazloomi SN, Mora L, Aristoy MC, Mahoonak AS, Ghorbani M, Houshmand G, et al. Impact of simulated gastrointestinal digestion on the biological activity of an alcalase hydrolysate of orange seed (*Citrus sinensis*) by-products. *Foods* 2020; 9(9): 1217. PMID: 32887246.
  96. Sadeghi N, Sadeghi A, Ghorbani M. Physicochemical properties of chitosan-coated nanoliposome loaded with orange seed protein hydrolysate. *J Food Eng* 2020; 280: 109976.
  97. Tkaczewska J, Jamróz E, Zając M, Guzik P, Gedif HD, Turek K, et al. Antioxidant edible double-layered film based on waste from soybean production as a vegan active packaging for perishable food products. *Food Chem* 2023; 400: 134298. PMID: 36057253.
  98. Hafeez Z, Cakir-Kiefer C, Roux E, Perrin C, Miclo L, Dary-Mourot A. Strategies of producing bioactive peptides from milk proteins to functionalize fermented milk products. *Food Res Int* 2014; 63: 71-80.
  99. Sohaib M, Anjum FM, Sahar A, Arshad MS, Rahman UU, Imran A, et al. Antioxidant proteins and peptides to enhance the oxidative stability of meat and meat products: A comprehensive review. *Int J Food Prop* 2017; 20(11): 2581-2593.
  100. Weiqing Sun YLX. Stabilization of cooked cured beef color by radical-scavenging pea protein and its hydrolysate. *LWT-Food Sci Technol* 2015; 61(2): 352-358.
  101. Zhou K, Sun S, Canning C. Production and functional characterisation of antioxidative hydrolysates from corn protein via enzymatic hydrolysis and ultrafiltration. *Food Chem* 2012; 135(3): 1192-1197.
  102. Zhu F. Buckwheat proteins and peptides: Biological functions and food applications. *Trends Food Sci Technol* 2021; 110: 155-167.
  103. Zhang J, Wang F, Han P, Li L. Effect of Tartary Buckwheat Peptides on Shelf Life of Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Fillets. *J Food Prot* 2019; 82(10): 1697-1705. PMID: 31536422.
  104. Roshanak S, Shahidi F, Yazdi FT, Javadmanesh A, Movaffagh J. Evaluation of Antimicrobial Activity of Buforin I and Nisin and the Synergistic Effect of Their Combination as a Novel Antimicrobial Preservative. *J Food Prot* 2020; 83(11): 2018-2025. PMID: 32502264.
  105. Pattarin Leksrisonpong, Patrick Gerard, Kannapon Lopetcharat MD. Bitter Taste Inhibiting Agents for Whey Protein Hydrolysate and Whey Protein Hydrolysate Beverages. *Food Sci* 2012; 77(8): S282-287. PMID: 22809256.
  106. Wu S, Qi W, Su R, Li T, Lu D, He Z. CoMFA and CoMSIA analysis of ACE-inhibitory, antimicrobial and bitter-tasting peptides. *Eur J Med Chem* 2014; 84: 100-106. PMID: 25016232.
  107. Yu Z, Wang Y, Zhao W, Li J, Shuian D, Liu J. Identification of Oncorhynchus mykiss nebulin-derived peptides as bitter taste receptor TAS2R14 blockers by in silico screening and molecular docking. *Food Chem* 2022; 368: 130839. PMID: 34419799.
  108. Hwang J-S. Impact of processing on stability of angiotensin I-converting enzyme (ACE) inhibitory peptides obtained from tuna cooking juice. *Food Res Int* 2020; 43(3): 902-906.

109. Kai Wang, Qinwen Luo, Hui Hong, Huaigao Liu YL. Novel antioxidant and ACE inhibitory peptide identified from *Arthrospira platensis* protein and stability against thermal / pH treatments and simulated gastrointestinal digestion. *Food Res Int* 2021; 139: 109908. PMID: 33509476.
110. Wang F, Pu C, Liu M, Li R, Sun Y, Tang W, Sun Q, Tian Q. Fabrication and characterization of walnut peptides-loaded proliposomes with three lyoprotectants: Environmental stabilities and antioxidant/ antibacterial activities. *Food Chem* 2022; 366: 130643. PMID: 34330031.
111. Tu M, Liu H, Zhang R, Chen H, Fan F, Shi P, et al. Bioactive hydrolysates from casein: generation, identification, and in silico toxicity and allergenicity prediction of peptides. *J Sci Food Agric* 2018; 98(9): 3416-3426. PMID: 29280148.
112. Gupta S, Kapoor P, Chaudhary K, Gautam A, Kumar R et al. In Silico Approach for Predicting Toxicity of Peptides and Proteins. *PLoS One* 2013; 8(9): e73957. PMID: 24058508.
113. Liu WY, Zhang JT, Miyakawa T, Li GM, Gu RZ, Tanokura M. Antioxidant properties and inhibition of angiotensin-converting enzyme by highly active peptides from wheat gluten. *Sci Rep* 2021; 11(1): 1-13. PMID: 33664447.