

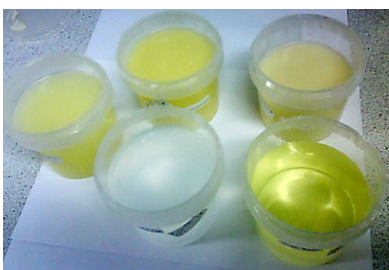
- Vinnsla og vörupróun
- Matvælaöryggi
- Líftækni



Blóðþrýstingslækkandi eiginleikar próteina úr skyri og mysu

Sigrún Mjöll Halldórsdóttir^{a,b}, Patricia Y. Hamaguchi^a, Margrét Geirsdóttir^a, Guðjón Þorkelsson^{a,b}, Hörður G. Kristinsson^{a,c}, Arnljótur B. Bergsson^a

	Prótein [g/100 g]	Kolvetni [g/100 g]	Fita [g/100 g]	Prótein innihald (mg/mL)	IC50 (µg/mL)
MS Skyr	11,5	3,3	0,2	0,1	-
KEA Skyr óhraert	13,3	3,9	0,2	0,11	16
KEA Skyr hraert	13,3	3,3	0,5	0,16	-
Mysa	0,4	4,2	0	0,59	265
Ostamysa	0,9	4,7	0,2	1,07	909
Súrmysa				0,76	57



Mysa t.v.,
Mysa síuð með 200Da himnu,
Mysa síuð með 10kDa himnu t.h.

Nýting ostamysu í heilsutengd matvæli.

Verkefnið fjallar um að bæta nýtingu og auka verðmæti mysu sem fellur til við ostaframleiðslu hjá Mjólkursamlagi KS á Sauðárkróki með því að nýta bæði prótein og mjólkursykur til framleiðslu á heilsudrykkjum og fæðubótarefnum í samvinnu við fyrirtækið Iceprotein og Líftæknismiðju Matís í Verinu á Sauðárkróki.

Mæld voru sýni úr ostamysu auk sýna úr skyri, venjulegri mysu og súrri mysu. Mælingar sýndu fram á blóðþrýstingslækkandi virkni próteina í ostamysu. Áform eru uppi um að sía mysuna og mæla blóðþrýstingslækkandi virkni einstakra efnispátta hennar.

Mysusýnin sýndu góðar niðurstöður og höfðu öll talsverða ACE hamlandi virkni. Það eru jákvæðar niðurstöður sem benda til þess að mysu sé góð uppspretta af lífvirkum peptíðum sem má nota sem innihaldsefni í markfæði.



^a Matis ohf, ^b Háskóli Íslands, ^c University of Florida