

عنوان مقاله:

بررسی استفاده از ضایعات مواد غذایی در فرایندهای بیوتکنولوژی

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

نیما محمدنژادخیاوی - دانشجوی دکتری تخصصی علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

حسام دلیری شیل سر - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

محمود صوتی خیابانی - دانشیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

رضا رضایی مکر - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

اکرم پزشکی - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

سالانه حدود 1/3 میلیارد تن مواد غذایی در سراسر جهان به هدر میرود، که با مصرف میزان گسترده ای از انرژی و مواد مغذی تولید شده اند. استفاده از ضایعات مواد غذایی در فرایندهای بیوتکنولوژی راهی نوآورانه برای بازیابی انرژی و مواد مغذی که قبلاً مصرف شده است، فراهم میکند. با استفاده از روشهای شیمیایی و بیولوژیکی، ضایعات مواد غذایی به گلوکز، نیتروژن آمینه آزاد و فسفات هیدرولیز می شوند، که به عنوان مواد مغذی توسط بسیاری از میکروارگانیسم ها قابل استفاده هستند. تطبیق پذیری متابولیکی این میکروارگانیسم ها امکان تولید طیف وسیعی از محصولات را فراهم می کند. در این میان ریز جلبکها بیشتر مورد توجه هستند. چون مواد شیمیایی، مواد انرژی، پس از اصلاحات شیمیایی و یا بیولوژیکی از زیست توده های ریز جلبکها بدست می آیند. بنابراین، در این مقاله، ارزیابی ارزش ضایعات مواد غذایی در فرایندهای بیوتکنولوژی به عنوان یک گزینه دیگر برای فناوریهای شیمیایی سبز ارائه شده است.

کلمات کلیدی:

ضایعات مواد غذایی، منبع غذایی، زیست توده، ریز جلبک ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156754>

