

عنوان مقاله:

بیوتکنولوژی مواد غذایی

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

امین رنگریز - کارشناس علوم و صنایع غذایی دانش اموخته دانشگاه آیت الله آملی

عادل رضانی مقدم ملسکامی - کارشناس علوم و صنایع غذایی

نرگس قاسمی میرزایی - کارشناس علوم و صنایع غذایی

فاطمه فاضلی - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

زیست فناوری بیوتکنولوژی را در یک تعریف کلی به کارگیری اندامگان یا ارگانیسم یا فرایندهای زیستی در صنایع تولیدی یا خدماتی دانسته اند تعریف ساده این پدیده نوین عبارت است از دانشی که کاربرد یکپارچه زیست شیمی میکروشناسی و فناوریهای تولید را در سامانه های زیستی به دلیل استفاده ای از سرشت بین رشته ای علوم دارند مطالعه می کنند بیوتکنولوژی می تواند جهت تغییر مواد خام غذایی مانند شیر، گوشت سبزیجات، و غلات به محصولات با طعم و عطر مطلوب و قابلیت نگهداری بیشتر استفاده شود تولید این نوع محصولات در جهان سابقه بسیار طولانی دارد و هم اکنون این محصولات در مقیاس صنعتی در سطح دنیا تولید می گردند بیوتکنولوژی غذایی عبارت است از استفاده از سلولهای زنده یا بخشی از آنها به منظور تولید یا اصلاح محصولات غذایی یا مواد افزودنی مورد استفاده در صنایع غذایی به عنوان مثال به کارگیری مستقیم توده سلولی میکروارگانیسم ها به عنوان پروتئین تک یاخته استفاده از میکروباها در تولید محصولات غذایی تخمیری، نظیر ماست و پنیر و محصولات گوشتی تخمیر شده پرورش قارهای خوراکی تولید سس های متنوع طعم دهنده ها شیرین کننده و افزودنی های خوراکی انزیمهای مورد استفاده در صنایع غذایی ویتامین ها و اسیدهای آمینه و الی تنها گوشه ای از کاربردهای بسیار متنوع بیوتکنولوژی در صنایع غذایی هستند.

کلمات کلیدی:

بیوتکنولوژی، پروبیوتیک، محصولات تخمیری، باکتریهای روده ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116476>

