

عنوان مقاله:

تولید روغن های تک سلولی (SCO) حاوی اسیدهای چرب امگا ۳ و ۶ توسط میکروارگانیزم ها

محل انتشار:

دهمین کنگره سراسری فناوری های نوین در حوزه توسعه پایدار ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مریم شعبانی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی - زیست فناوری مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی رودهن

محسن مختاریان - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، واحد رودهن - دانشگاه آزاد اسلامی رودهن - ایران

الهام انتظاری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی - زیست فناوری مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی رودهن

خلاصه مقاله:

روغنهای تک یاخته (SCO) لیپیدهای میکروبی هستند که توسط میکروارگانیزمها تولید میشوند و دارای کاربردهای متفاوتی می باشند. مهمترین لیپیدهای غیر اشباع تولید شده PUFA اسید آراشیدونیک (ARA) و دوکوزا هگزانوئیک اسید (DHA) می باشد. جهت تولید روغن میکروبی (SCO) از دو محیط کشت جامد (SSF) و غوطه وری (SMF) استفاده می شود، و بعد از تولید جهت جلوگیری از تخریب اسیدهای چرب غیر اشباع PUFA توسط نور، گرما و اکسیژن از ریزپوشانی (کپسول کردن) استفاده می گردد. به روش های مختلفی میتوان ریزپوشانی را انجام داد، پارامتر اصلی در انتخاب این فرایند، انتخاب مواد دیواره یک کپسول میباشد. که عبارتند از: امولسیون های خشک شده با اسپری، بستن لیپوزوم، روکش بستر سیال، خشک کردن یخ، خنک کننده با اسپری، سرمازدگی و فناوری اکستروژن می باشند.

کلمات کلیدی:

روغن تک یاخته، اسید آراشیدونیک، دوکوزا هگزانوئیک، PUFA، ریزپوشانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1179705>

