

## عنوان مقاله:

فراوری محصولات جانبی و ضایعات مواد غذایی

## محل انتشار:

هفتمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

سیده نسترن هروی طالعی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی موسسه آموزش عالی مهرآیین، بندرانزلی، گیلان،  
ایران

فاطمه ضیاءضیابری - مربی گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی موسسه آموزش عالی مهرآیین، بندرانزلی، گیلان، ایران

## خلاصه مقاله:

افزایش تقاضای مصرف کنندگان برای استفاده از ترکیبات طبیعی و توجه به عملیات پایدار کشاورزی و همچنین حجم زیاد ضایعات در صنایع غذایی، موجب استفاده و تبدیل محصولات جانبی و پسماندها در بسیاری از پروژه های تحقیقاتی و کاربردی شده است. ضایعات یا پسماندها موادی هستند، که در صنایع تبدیلی بعد از استفاده از ماده اولیه، جهت تولید محصول مورد نظر، به عنوان ماده غیرقابل استفاده باقی می مانند. در جوامع، امروزه مدیریت ضایعات و پسماندهای کارخانجات مواد غذایی از مشکلات عمده صنعت غذا می باشد، زیرا منجر به افزایش هزینه ها، آلودگی فضای کارخانه و محیط زیست می شود. در این میان میکروارگانیسم ها نقش اساسی در پروسه فراوری ضایعات ایفا می کنند. با استفاده از مخمرها و کمی تغییر در مواد زائد کارخانه ها، می توان از هدر رفتن یک منبع سرشار از انرژی جلوگیری نمود. به عبارتی، استفاده از پسماند مواد غذایی می تواند یک تهدید زیست محیطی را به فرصت تبدیل کند. در این مقاله به بررسی فراوری محصولات جانبی و ضایعات مواد غذایی خواهیم پرداخت

## کلمات کلیدی:

فراوری، صنایع تبدیلی، ضایعات موادغذایی، مواد قابل استفاده

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1270817>

