

عنوان مقاله:

کاربرد میکروب ها و بیوتکنولوژی میکروبی در صنایع مختلف به ویژه صنایع غذایی

محل انتشار:

ششمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

زهرا نظیری - استادیار گروه پاتوبیولوژی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شیراز، شیراز، ایران

وحید عبادی - دانشجوی دکتری باکتری شناسی، گروه پاتوبیولوژی دانشکده دامپزشکی دانشگاه شیراز؛

خلاصه مقاله:

میکروارگانیزم ها فراوان ترین موجودات زنده در طبیعت هستند. میکروارگانیزم های جدا شده از محیط های طبیعی مختلف به طور گسترده برای تولید داروها، آنزیمها و مواد شیمیایی استفاده می شوند. آنزیم های میکروبی نقش عمده ای در صنایع غذایی دارند. در دوران باستان از میکروارگانیزم ها در تخمیر مواد غذایی استفاده می شد و هنوز در تهیه بسیاری از مواد غذایی از فرآیندهای تخمیر استفاده می شود. میکروب های مختلفی وجود دارند که در فرآیندهای صنعتی مورد استفاده قرار گرفته اند، زیرا حاوی آنزیم هایی هستند که واکنش های شیمیایی را تسریع می کنند. بدلیل سهولت استفاده از میکروارگانیزم ها و سازگاری سریع برای مصرف پسماندهای ارزان قیمت کشاورزی و صنعتی موجود در طبیعت، استفاده از آن ها برای تولید در مقیاس بزرگ توصیه می شود. میکروبیولوژی صنعتی یا بیوتکنولوژی میکروبی عبارت است از بکارگیری اصول علمی و مهندسی برای پردازش مواد توسط میکروارگانیزم ها مانند باکتری ها، قارچ ها، جلبک ها، تک یاخته ها و ویروس ها برای ایجاد محصولات یا فرآیندهای ارزشمند. در این مقاله به مرور کاربرد میکروب هادر صنایع مختلف به ویژه صنایع غذایی پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

بیوتکنولوژی میکروبی، میکروبیولوژی صنعتی، صنایع غذایی، آنزیم، تخمیر.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1627574>

