

عنوان مقاله:

مروری بر تهیه ژلاتین از ضایعات آبریان و کاربرد آن در صنایع غذایی

محل انتشار:

شانزدهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سیده الهه جعفری سنگ چشمه - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

فرشته دلقدنی مقدم - دانشجوی دکتری زیست شناسی سلولی-تکوین دانشگاه علوم پایه واحد مشهد

خلاصه مقاله:

ژلاتین ماده پروتئینی با ارزش افزوده است که سالانه مقادیر قابل ملاحظه ای از آن برای مصارف مختلف وارد کشور می گردد و در صنایع غذایی در تهیه مارمالادها، ژله ها، شیرینی ها، بستنی ها و غیره به کار میرود که به آسانی در بدن جذب شده و به هضم سایر مواد غذایی از طریق تشکیل امولسیون با چربی ها و پروتئین ها کمک می نماید. همچنین ژلاتین به عنوان یک عامل شفاف کننده در نوشیدنی ها و آرمیوه ها به کار میرود. بعلاوه ژلاتین در کاهش کربوهیدرات در غذاهای فرموله شده برای بیماران دیابتی شرکت دارد. با توجه به ضایعات فراوان ماهیان، تولید ژلاتین از آن هزینه های زیادی در بر ندارد و ژلاتین حاصله، کاربرد فراوان در صنایع غذایی، دارویی و صنعتی دارد. به نظر می رسد استخراج ژلاتین از ضایعات محصولات شیلاتی بازده اقتصادی دارد و مقرون به صرفه باشد. هدف از این تحقیق مروری بر تهیه، تولید و کاربرد ژلاتین از ضایعات آبریان برای استفاده بهینه از مواد اولیه قابل دسترس و ارزان یعنی مقادیر فراوان ضایعات شیلات و بهینه سازی شرایط برای استخراج ژلاتین و در نتیجه کاهش واردات آن به کشور که عمدتاً از پوست خوک و ضایعات دامی تهیه می گردد، می باشد.

کلمات کلیدی:

ژلاتین، ضایعات، آبریان، صنایع غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1917857>

