

عنوان مقاله:

تولید اسید آراشیدونیک میکروبی از ضایعات غذای کودک

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

فاطمه شکوهی طرقي - شرکت محصولات غذایی غنچه پرور، کیلومتر ۱۳ جاده قدیم کرج-قزوین، چهارباغ

خلاصه مقاله:

غذای کودک محصولی سرشار از مواد مغذی همچون کربوهیدرات، پروتئین، چربی، ویتامین و املاح می باشد، همچنین مکمل غذایی مناسب برای نوزادان سنین بالای 6 ماه می باشد، زمان تولید غذای کودک توسط خشک کن غلطکی، هنگام آغاز به کار دستگاه خشک کن، معمولاً مقدار ی از خمیر روی غلطک، به هدر می رود، این خمیر سرشار از مواد مغذی خصوصاً گلوکز و پروتئین به علت وجود شیر خشک می باشد، که طی فرایند تخمیرمی تواند سوبسترای مناسبی برای مصرف قارچ *Mortierella alpine* و تولید روغن میکروبی حاوی اسیدهای چرب غیر اشباع پوفا از جمله اسید آراشیدونیک، به حساب آید. آنالیز چربی استخراجی پس از تخمیر نشان داد که 70/2 درصد از محتوای پوفا متعلق به اسید آراشیدونیک بوده است. این مطالعه نشان می دهد که از ضایعات غذای کودک می توان برای تولید روغن میکروبی استفاده نمود، لذا با اضافه نمودن اسیدهای چرب ضروری پوفا به فرمولاسیون غذای نوزدان می توانیم باعث بالا بردن ارزش تغذیه ایی محصول گردیم.

کلمات کلیدی:

غذای کودک، ضایعات، اسید چرب پوفا، اسید آراشیدونیک، *Mortierella alpine*

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234498>

