

عنوان مقاله:

تولید روغن تک‌یاخته توسط مورتیرلا در تخمیر حالت جامد

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سیده زینب اسدی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران، ایران

کیانوش خسروی دارانی - گروه تحقیقات صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، تهران، ایران

هوشنگ نیکوپور - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران، ایران

حسین باخدا - گروه مکانیزاسیون کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه امکان تولید روغن تک یاخته و اسیدهای چرب چند غیر اشباع از ریزسازواره ها با بکارگیری تخمیر حالت جامد به عنوان روش مناسب برای تولید این محصول مورد توجه قرار گرفته است. مطالعات اخیر بر استفاده از قارچهای مختلف به علت تولیدکنندگان بالقوه اسیدهای چرب ضروری متمرکز بوده است، که در این عرصه گونه های متعلق به *Mortierella* بویژه *M. alpina* به علت قابلیت تولید طیف وسیعی از اسیدهای چرب چند غیراشباع و اهمیت آن در سلامت و تغذیه انسان توجه بسیاری را به خود جلب کرده است. بهبود فرایندهای زیستی و کاهش هزینه های آن برای فروش روغن تک یاخته ضروری است، زیرا ملاحظات اقتصادی تولید روغن تک یاخته به شدت تحت تأثیر هزینه مواد اولیه است و مقرون به صرفه ترین سوبستراها، ضایعات حاصل از کارخانجات مواد غذایی می باشد، که با تخمیر در بستر جامد بدین منظور می توان دست یافت. این مقاله در ابتدا به معرفی روغن تک یاخته و اسیدهای چرب ضروری، نحوه تجمع روغن و تشکیل اسیدهای چرب توسط ریزسازواره های روغنی، ریزسازواره های تولید کننده روغن تک یاخته، قارچ *Mortierella* و *M. alpina* همچنین اهمیت آن در بین سایر ریزسازواره های روغنی، سپس تخمیر در بستر جامد برای تولید روغن تک یاخته توسط قارچ مذکور می پردازد.

کلمات کلیدی:

Mortierella alpina، تخمیر حالت جامد، روغن تک یاخته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234683>

