

عنوان مقاله:

بهینه سازی استفاده از پسماندهای صنایع غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

لیلا همتی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی

بهمن سلیمانزاده - دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرمانشاه، باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، کرمانشاه، ایران

خلاصه مقاله:

صنایع تولید مواد غذایی عمدتاً از مواد بیولوژیکی که منشأ گیاهی و یا جانوری دارند برای تولید مواد غذایی فرآیند شده استفاده می نمایند. این مواد غذایی به دلیل داشتن انرژی بالا و آب می توانند نیاز مصرف کننده به این دو مورد را از طریق غذا خوردن تأمین نمایند. فرآیند تهیه مواد غذایی همچنین سبب ایجاد مقدار زیادی مواد زائد از جمله ساقه، پوست و هسته و برگ میوه ها، و سبزیجات، استخوان و لاشه در محصولات حیوانی و آب پنیر در صنایع لبنی می نماید. همچنین این مواد زائد نیاز به مقدار زیادی مواد شوینده و تمیز کننده برای جمع آوری و حذف این موارد از خط تولید دارند. مواد زائد غذایی تولید شده از صنایع غذایی و کارخانجات تولید کننده مواد غذایی به دلیل اینکه دارای مقدار زیادی از ترکیباتی همچون کربوهیدراتها، پروتئینها، چربی ها مواد معدنی هستند، برای تیمار و فرآیند مجدد دارای مشکلاتی هستند. به عنوان مثال مواد زائد تولدی شده از صنایع لبنی، کارخانجات انجماد و خشک کردن مواد غ ذایی، و کارخانجات فراوری گوشت قرمز، طیور و محصولات دریایی می توانند بوهای بسیار نامطبوعی ایجاد کنند و سبب آلودگی زیاد آب شوند، در صورتیکه این مواد تخلیه شده به خوبی فرایند و بازیافت نشوند، ترکیبات آلی این مواد زائد باید بصورت بیولوژیکی پایدار گردند قبل از اینکه وارد آب شوند. در صورتیکه این عمل به خوبی انجام نشود می تواند سلامت انسان و اکوسیستم آب را به خطر بیندازد. پسماندهای غذایی نقش مهمی در مخاطرات امنیت غذایی ایفا می کند. البته این نقش در کشورهای پیشرفته به دلیل اینکه پسماندهای غذایی اغلب به عنوان یک کالای قابل استفاده در نظر گرفته می شود، کم رنگ تر می باشد. در نتیجه تأثیرات دراز مدتی که این پسماندها می توانند روی تولید مواد غذایی بگذارند در نظر گرفته نمی شود. یکی از نکاتی که یافت شده است این است که در کشورهای در حال توسعه و در کشورهای پیشرفته و صنعتی میزان اتلاف مواد غذایی تقریباً مشابه می باشد. با این تفاوت که در کشورهای در حال توسعه حدود 40 درصد از مواد غذایی در طی مراحل پس از برداشت و طی فرایند به صورت پسمانده اتلاف می شوند، در حالیکه در کشورهای صنعتی و پیشرفته، بیش از 40 درصد مواد غذایی پس از فروش و توسط مصرف کننده ها اتلاف و پسماند می گردند. مشکلات بازیافت مواد غذایی زیاد و تیمار آن تقریباً در همه کارخانجات صنایع غذایی مشابه می باشد. تجمع پسماندهای مواد غذایی حتی برای یک زمان کوتاه می توانند سبب جذب حشرات و موش ها شود و با ایجاد یونهای نامطلوب هم سبب آزار و اذیت کارکنان و هم سبب ایجاد ظاهر ناخوشایند در محیط اطراف ارخانه می گردد. مهمترین مشکلی که در ارتباط با پسماندهای مواد غذایی ناشی از کارخانجات وجود دارد، وجود مواد و ترکیبات آلی می باشد که منبع رشد میکروارگانیسم ها می باشند. با وجود این ذخایر بسیار غنی، میکروارگانیسم ها با سرعت زیاد رشد و تکثیر می کنند و سبب کاهش میزان اکسیژن محلول در آب می شوند. آب بطور نرمال حاوی 8 پی یو ام اکسیژن محلول (DO) می باشد. میزان حداقل برای رشد ماهیها در آب پی پی ام می باشد ...

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235524>



