

عنوان مقاله:

کاربردهای بیوتکنولوژی در فرآوری مواد غذایی

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم کشاورزی و صنایع غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

زهرا حوراسفند - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

یحیی مقصدلو - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

بیوتکنولوژی سنتی نقش عمده ای در تولید غذاهای تخمیری دارد، برای سالیان طولانی طیف وسیعی از افزودنی ها، کمک فرایندها و مکملها از تخمیر میکروبها تامین می شدند و در حال حاضر بیوتکنولوژی مدرن در تولید محصولات مثل ویتامین، اسید سیتریک، رنگهای طبیعی و طعم دهنده ها و صمغ و آنزیمها استفاده می شود. کشتهای میکروبی اصلاح ژنتیکی شده در تولید آنزیمها و ترکیبات گوناگون که در فرآوری غذا مورد استفاده قرار می گیرند نظیر مونوسدیم گلوتامات، اسیدهای چرب غیر اشباع و آمینواسیدها مورد استفاده قرار می گیرد. حوزه دیگری که بیوتکنولوژی مفید واقع می شود در بهبود فرایندهای غذایی است که از میکروارگانیسمهای اصلاح شده و خالص و آنزیمهای ارزان استفاده می کنند و نیز در بهبود محصولات و قیمت مناسب و کارایی انرژی نسبت به فرایندهای جاری موثر هستند و با کاهش افزودنی ها مثل طعم دهنده ها و کاهش عوامل محیطی روی فرایند غذا می توانند غذاهایی با عالی ترین کیفیت تولید کنند

کلمات کلیدی:

فرآوری غذا، اصلاح ژنتیکی، افزودنی های غذایی، کشت میکروبی، فرآورده های میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/243371>

