

عنوان مقاله:

تولید پروتئین با ارزش افزوده از ضایعات ماهیان آبهای جنوب کشور

محل انتشار:

اولین همایش روشهای پیشگیری از اتلاف منابع ملی (سال: 1383)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسنده:

علی آبرومند - گروه صنایع غذایی، مجتمع آموزشی و پژوهشی رامین، دانشگاه شهید چمران

خلاصه مقاله:

ژلاتین ماده پروتئینی است که اهمیت خاصی در صنایع غذایی، دارویی، صنعتی و پزشکی دارد. به ویژه در صنایع غذایی در تهیه مارمالادها و ژله ها و شیرینی جات و بستنی ها کاربرد داشته و به آسانی در بدن جذب شده و حتی به هضم سایر مواد غذایی از طریق تشکیل امولسیون کمک می نماید. هدف از این تحقیق، استفاده بهینه از مواد اولیه سهل الوصول و ارزان یعنی مقادیر فراوان ماهیان غیر مأكول آبهای جنوب ایران و همچنین ضایعات شیلات برای استخراج ژلاتین و در نتیجه کاهش واردات آن به کشور که عمدتاً از پوست خوک و ضایعات دامی تهیه می گردد، می باشد. نمونه های مورد نظر از تاسیسات شیلات بوشهر تهیه و در آزمایشگاه انستیتو علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران بررسی گردید. استخراج ژلاتین به دو روش اسیدی و قلیایی انجام شد. بدین ترتیب که پس از استخراج چربی از نمونه های خشک، جهت جداسازی املاح کلسیم از اسید کلریدریک 5 درصد استفاده شد و بعد از تنظیم pH هیدرولیز تحت فشار بخار آب صورت گرفت. سپس فیلتراسیون و تغلیظ ژلاتین تحت تأثیر حرارت و خلأ انجام گردید و بعد از سرد و خشک کردن ورقه های ژلاتین آسیاب شد. در روش قلیایی بجای استفاده از اسید، نمونه ها با هیدروکسید سدیم 4% به مدت 3 هفته در دمای اتاق مجاور می شوند. مقادیر ژلاتین حاصله از هر دو روش با مقادیر ارائه شده در سایر کشورها قابل مقایسه می باشد.

کلمات کلیدی:

پوست و ضایعات ماهی، روش استخراج، ژلاتین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/26550>

