

عنوان مقاله:

استخراج امگا 3 از روغن تک یاخته به منظور استفاده از آن در مواد غذایی و مصارف دارویی

محل انتشار:

نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت راهبردی فراگیر در سلامت غذا (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

نگین احمدی - کمیته تحقیقات دانشجویان، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران

کیانوش خسروی دارانی - دانشیار گروه تحقیقات علوم و صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی

خلاصه مقاله:

روغن تک یاخته حاوی اسیدهای چرب چند غیر اشباعی است که نقشهای فیزیولوژیکی مهمی در بدن ایفا مینمایند. امروزه آگاهی زیادی در مورد اثرات سلامتی بخش بعضی از آنها از قبیل گامالینولیک (GLA) و دوکوزا هگزا انوئیکاسید (DHA)، آراشیدونیکاسید (ARA) و ایکوزاپنتانوئیکاسید (EPA) وجود دارد. اگرچه منبع اصلی PUFA روغن ماهی است فرایند جداسازی و تخلیص بسیار مشکل و پیچیده است و امکان آلودگی به ترکیبات آلی جیوه و دیوکسین وجود دارد. بنابراین علم بیوتکنولوژی با هنر به کارگیری ریزسازواره ها به عنوان منشأ PUFA وارد عمل شده و بهره برداری تجاری از روغن تک یاخته یا (Single Cell Oil)SCO برای مصرف انسان آغاز گردیده است. اخیراً تحقیقات روی تولید DHA و سایر اسیدهای چرب امگا 3 در دانه های روغنی به منظور کاهش هزینه های تولید متمرکز شده است به طوری که در سالهای اخیر بازار مکمل های مصرفی برای خانمهای باردار و شیرده و قرصهای امگا 3 رشد زیادی داشته است. هم اکنون چندین شرکت بزرگ امور تحقیقاتی تولید و بازاریابی SCO و محصولات مربوطه را انجام میدهند. در کل میتوان ادعا کرد که تولید این فراورده مقرون به صرفه است با توجه به این که هزینه اجرای پروژه در مقایسه با امکان تولید فرآورده روغن تک یاخته و امکان جلوگیری از خروج ارز نشان دهنده توجیه اقتصادی طرح است.

کلمات کلیدی:

روغن تک یاخته، اسیدهای چرب چند غیر اشباع، امگا 3، دانه های روغنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/268061>

