

عنوان مقاله:

دانش فنی و بیوتکنیک تولید شربت پروبیوتیک جهت تغذیه زنبورعسل

محل انتشار:

همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

احمدرضا حسنی - عضو هیئت علمی پژوهشی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان شرقی، تبریز- مدیر عامل شرکت دانش بنیان زیست فناوران زنبورعسل

محسن علمی - کارشناس ارشد پژوهشی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان شرقی، تبریز

بهنام میکائیل زاده - کارشناس فنی شرکت دانش بنیان زیست فناوران زنبورعسل

خلاصه مقاله:

تغذیه زنبورعسل یکی از بنیادی ترین مسائل مدیریتی است. با تغذیه دستی بوسیله شربت ساکاروز، عسل به دست آمده غیر طبیعی می گردد و این دغدغه اصلی مصرف کنندگان عسل بوده و بازار مصرف عسل را آشفته کرده است. این در حالی است که نقش تغذیه فراتر از این بوده و با اهداف افزایش جمعیت کلنی ها به منظور بهره برداری بهینه از فصل جریان شهد، تولید زنبور پاکتی و ملکه، گرده افشانی محصولات خاص، مقاوم سازی کلنی ها بر علیه بیماریها، جبران تلفات بعد از سمپاشی، نگهداری کلنی ها در شرایط خشکسالی و غیره انجام می گیرد نه صرفاً تغذیه به منظور برداشت عسل که با زنبورداری مدرن منافات دارد. در این طرح میکروارگانیزمهایی که احتمال می رود در ساخت عسل دخالت دارند از قسمتهای مختلف دستگاه گوارش زنبورعسل در سنین مختلف جداسازی شده و در تولید شربت بیواپنورت یا پروبیوتیک استفاده گردید. بعد از بیواپنورت میکروبیولوژیکی شربت ساکاروز در بیواپنورت به محصول جدید در مدت 96 ساعت در دمای 30 درجه سانتیگراد نمونه لازم جهت آنالیز آزمایشگاهی برداشت شد و نتیجه این چنین بود: فروکتوز 36 %، گلوکز 34 %، ساکارز 4 %، کل اسیدهای آمینه آزاد 22 گرم در لیتر و $pH=6$. اولین بار هست که شربتی با ترکیب کاملاً مشابه عسل با بهره گیری از زیست فناوری میکربی تولید می شود، این شربت علاوه بر مصرف در زنبورعسل، استفاده های مختلفی در صنایع غذایی و شکلات و همچنین در صنعت مرغداری در تغذیه بعد از هج در جوجه ها می تواند کاربرد سودمندی داشته باشد.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/323903>

