

## عنوان مقاله:

مروری بر تولید پروتئین تک یاخته SCP از ضایعات به عنوان منبع پروتئینی جدید

## محل انتشار:

همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

سمیه صمدی - گروه مهندسی شیمی بیوتکنولوژی دانشگاه صنعتی نوشیروانی بابل

قاسم نجف پوردری - گروه مهندسی شیمی بیوتکنولوژی دانشگاه صنعتی نوشیروانی بابل

مائده السادات محمدی - گروه مهندسی شیمی بیوتکنولوژی دانشگاه صنعتی نوشیروانی بابل

## خلاصه مقاله:

پروتئین تک یاخته SCP به پروتئین حاصل از کشت باکتریها مخمرها قارچهای رشته ای یا جلبکها اطلاق میشود که میتواند به عنوان غذای انسان یا خوراک دام مورد استفاده قرار گیرد در واقع SCP سلولهای خشک شده میکروارگانیسم ها است که در اثر تخمیر آن ها روی سوبستراهای مختلف بدست م یآید دوفاکتور مهمی که میتوان در تولید پروتئین تک یاخته نام برد انتخاب میکروارگانیسم و سوبسترای مناسب است محدوده وسیعی از میکروارگانیسم ها قادر به تولید پروتئین تک یاخته هستند و از آنجایی که هزینه تولید محصول بسیار حائز اهمیت است انتخاب سوبستراهای ارزان قیمت و مناسب میتواند هزینه های تولید را کاهش دهد تولید پروتئین میکروبی شامل سه مرحله آماده سازی محیط کشت تخمیر و فرایندهای پایین دستی برای بازیافت توده سلولی است اگرچه پروتئین تک یاخته دارای ارزش غذایی بالایی نظیر میزان بالای پروتئین ویتامین اسیدهای امینه ضروری و چربیهاست اما جایگزینی آن به جای منابع پروتئین حیوانی همراه با شک و تردید همراه بوده است و علت آن وجود اسیدهای نوکلئیک و پایین بودن قابلیت هضم آن است آنها هم چنین برای بدن به عنوان یک عامل خارجی محسوب شده که میتواند باعث ایجاد واکنشهای آلرژیک شود قبل از استفاده این پروتئین میکروبی به عنوان غذای انسان باشد اسید نوکلئیک آن کاهش یابد زیرا میزان بالای اسیدهای نوکلئیک در بدن باعث تولید اسیداوریک شده که منجر به ایجاد سنگ کلیه و نقرس در انسان میگردد

## کلمات کلیدی:

پروتئین تک یاخته ، سوبسترا ، میکروارگانیسم ، تخمیر ، ارزش تغذیه ای

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/339473>

