

عنوان مقاله:

فراوری پسماند های صنعت ماهی

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

یگانه نظیری - دانشجوی کارشناسی مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شیراز، ایران

مهرداد نیاکوثری - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شیراز، ایران

خلاصه مقاله:

منابع ماهی، منابع محدودی هستند و صید بیش از حد، یکی از عوامل تهدید کننده ی این منابع است از این رو بهره برداری مناسب از تمام قسمت های ماهی اهمیت زیادی دارد. فراورده های جانبی به طور سنتی به عنوان خوراک حیوانات و کود مورد استفاده قرار می گیرند. گاهی نیز زباله تلقی شده و دور ریخته می شوند. سالانه حجم زیادی از پسماند های دریایی دور ریخته می شوند در حالی که این محصولات جانبی به خصوص اگر محتوی گوشت باشند، حاوی پروتئین هایی با کیفیت بالا و چربی های بلند زنجیره ی امگا 3 هستند که ارزش غذایی خوبی دارند. به علاوه در ریز مغذی هایی مانند ویتامین های A، D، نیاسین و ریبوفلاوین نیز به اندازه ی مواد معدنی مثل آهن، روی، سلنیوم و ید غنی هستند. همچنین آنتی اکسیدان ها نیز در آن ها به وفور یافت می شود. ماهی ها ممکن است حاوی پروتئین ها و آنزیم هایی باشند که در پستانداران وجود ندارد به همین دلیل فراوری این ضایعات منبع مهمی برای مولکول های زیست فعال از جمله آنزیم هاست. موفق ترین ترکیبات زیست فعالی که تا کنون از منابع دریایی استخراج شده اند، احتمالا اسید های چرب امگا 3، EPA و DHA هستند.

کلمات کلیدی:

ماهی، محصولات جانبی ماهی، ضایعات ماهی، فراوری ماهی، ترکیبات فعال زیستی، شیلات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564097>

