

عنوان مقاله:

بررسی جنبه های مهم تولید رنگدانه فیکوسیانین از ریز جلبک اسپیرولینا

محل انتشار:

اولین همایش ملی تکنولوژی های نوین در علوم و صنایع غذایی و گردشگری ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

پرستو حبی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی گرایش تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات،
ایران

عبدالرضا آقاجانی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات

محمدرضا سعیدی اصل - دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه استفاده از رنگ های طبیعی به جای رنگ های سنتتیک مورد توجه زیادی قرار گرفته است. اسپیرولینا پلاتنسیس از معروف ترین ریزجلبک های خوراکی حاوی پروتئین و رنگ دانه فیکوسیانین است. ریز جلبک اسپیرولینا، جلبک سبز آبی ارزشمندی است که به دلیل ارزش غذایی، خواص دارویی، پروتئین بالا، ویتامین ها، مواد معدنی و رنگدانه های طبیعی از جمله فیکوسیانین و کارتنوئید ها کاربرد فراوانی در صنایع غذایی، بهداشتی آرایشی، مکمل های غذای دام، طیور و آبزیان دارد. از میان بسیاری از ترکیبات مغذی حاصل از ریز جلبک ها، رنگ دانه ها به دلیل کاربرد زیاد و استخراج آسان، اهمیت تجاری رو به رشدی یافته اند. در حال حاضر تولید تجاری بسیاری از رنگ دانه ها از منابع غیرطبیعی است. همچنین اسپیرولینا پلاتنسیس به واسطه داشتن رنگدانه های ارزشمندی از جمله فیکوسیانین می تواند رنگ جذابی را در فرآورده نهایی ایجاد کند. به طور کلی ریزجلبک ها منابع بسیار غنی ترکیبات مغذی و رنگ های طبیعی هستند که قابل افزودن به خوراک انسان می باشد.

کلمات کلیدی:

ریز جلبک، اسپیرولینا پلاتنسیس، رنگدانه فیکوسیانین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615514>

