

عنوان مقاله:

تکنیک IPS و کاربرد آن در بازیابی پروتیین و روغن از ضایعات ماهی

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی کشاورزی، محیط زیست و منابع طبیعی در هزاره سوم (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

سمیه سپهوند - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه خرد، بوشهر

خلاصه مقاله:

با توجه به عدم وجود تکنولوژی خاصی جهت بازیابی پروتیین ها و روغن از ضایعات و محصولات جانبی ماهی و یا گونه های کم ارزش آنها، سالانه مبالغ زیادی به این طریق و به صورت ضایعات در صنعت شیلات از بین می رود. بنابراین می توان به کمک روش هایی مقادیر زیادی پروتیین و روغن با منشاء آبزیان از ضایعات و محصولات جانبی ماهی به دست آورد. اخیرا روش انحلال- رسوب دهی در نقطه ایروالکتریک (IPS) امکان بازیابی انواع پروتیین و روغن را به صورت دست نخورده با حفظ ارزش تغذیه ای و خاصیت عملگرا از ضایعات ماهی و تولید محصولات غذایی با ارزش افزوده و اقتصادی می دهد. این تکنیک از قابلیت رسوب پروتیین ها در نقطه ایروالکتریکی بهره می گیرد. بعلاوه این تکنیک امکان استخراج انتخابی پروتیین را از ضایعات ماهی فراهم می کند. این مقاله به بررسی و مرور تکنیک IPS و پیشرفت های اخیر آن در استخراج پروتیین و روغن از ضایعات و محصولات جانبی ماهی می پردازد.

کلمات کلیدی:

ضایعات ماهی، بازیابی پروتیین و روغن، ارزش افزوده، تکنیک IPS

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/638066>

