

عنوان مقاله:

کاربرد فرآیند های نوین آنزیمی در فرآوری محصولات شیلاتی با هدف جلوگیری از عوارض زیست محیطی ناشی از رهایش آنها به صورت خام

محل انتشار:

یازدهمین کنگره ملی پیشگامان پیشرفت (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

رفیقه جعفری تراجی - دانشجوی دکتری رشته شیلات عمل آوری محصولات شیلاتی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

حسن نژادحیدری - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته مهندسی شیلات دانشگاه تهران

خلاصه مقاله:

با توجه به صنعت رو به گسترش آبی پروری و افزایش تقاضا برای غذاهای دریایی و پروتئین حیوانی، صنایع شیلاتی مانند صید و صنایع فرآوری آبزیان (کنسرو انواع آبزیان، بسته بندی، پودر ماهی و غیره) رو به گسترش می باشد. ضایعات صنایع شیلاتی به طور عمده شامل، آبزیان ریز و غیر ماکول، سر، پوست، استخوان، و امعاء و احشاء می باشد که سرشار از پروتئین و چربی های غیر اشباع هستند. اگر این ضایعات با روش های علمی و مناسب مورد استفاده قرار گیرند، هم می توان از آنها، موادی با خواص مفید تولید نمود و هم مشکلات و عوارض زیست محیطی ناشی از دور ریختن آنها را زدود. کاربرد تکنولوژی آنزیمی جهت بازیابی و اصلاح پروتئین های آبزیان و استفاده از آنها به عنوان اجزاء کاربردی در سیستم های غذایی یک روش مناسب و دارای آینده روشن می باشد. تا کنون روش ها و تکنیک های مختلفی برای فرآوری ضایعات مختلف حیوانی اعم از دامی، طیور و آبزیان به کار بسته شده است که هر کدام مزایا و معایب خود را داشته اند. یکی از روش های نوین در این زمینه استفاده از فرآیندهای آنزیمی است که در سال های اخیر به صنعت فرآوری محصولات غذایی وارد شده است. در این مقاله به بررسی تکنولوژی آنزیمی با هدف تولید پروتئین هیدرولیز شده از ضایعات ماهی و کاربرد آن پرداخته شده است. با مطالعه و بررسی تحقیقات انجام شده مشخص شد که هیدرولیز ضایعات ماهی، به دست آوردن حداکثر بازیافت اجزای قابل دسترس با حفظ کیفیت بالا در آن هاست.

کلمات کلیدی:

آنزیم، پروتئین هیدرولیز شده، ضایعات، مشکلات زیست محیطی، فرآوری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/742223>

