

عنوان مقاله:

غنی سازی مواد غذایی با مکمل های پروتئینی تولید شده از هیدرولیز آنزیمی پروتئین ضایعات ماهی

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

نسیم پاسدار - دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا، باشگاه پژوهشگران جوان، ورام

علی معتمدزادگان - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

سیدمسعود محمدی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

صنایع کنسرو سازی ماهی، ضایعات جامد تولید شده زیادی دارند که % 07-50 مواد خام اولیه را شامل می شود. مهمترین منابع پروتئین ها، پروتئینهای هیدرولیز شده می باشد به همین دلیل صنایع پزشکی، صنایع غذایی و ... از مصرف کننده های اصلی پروتئینهای هیدرولیز شده هستند. هدف اصلی هیدرولیز ضایعات ماهی بدست آوردن حداکثر بازیافت مواد با ارزش با حفظ کیفیت بالا در آنهاست. پروتئین های هیدرولیز شده به دلیل کوتاه بودن زنجیره پپتیدی، دارای قابلیت هضم بالایی هستند و میتوانند به عنوان مکمل پروتئینی در تغذیه انسان و دام و آبزیان مورد بررسی قرار گیرند. انجام تحقیق به منظور بهینه سازی شرایط تولید پروتئین هیدرولیز شده به دلیل کاربردهای فراوان آن در صنایع غذایی حائز اهمیت است. در تحقیق حاضر نیز به بررسی مواد غذایی غنی سازی شده با مکمل های پروتئینی حاصل از پروتئین هیدرولیز شده ماهی پرداختیم. نتایج نشان داد که مکمل های پروتئینی را می توان در تهیه محبط کشت میکروبی، تولید غذاها بر پایه غلات، فراورده های غذایی کودک غنی سازی کرد. در نتیجه گیری کلی می توان گفت ضایعات ماهی پتانسیل مناسبی برای تبدیل مواد خام کم ارزش به فراورده هایی با ارزش افزوده بالا دارند و استفاده از آنها میتواند کمک بسزایی به صنعت غذایی و اقتصاد جامعه کند.

کلمات کلیدی:

پروتئین هیدرولیز شده، مکمل پروتئینی، غنی سازی، ضایعات ماهی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177904>

