

به نام خداوند بخشنده مهربان

استخراج پروتئین مصرف انسانی از پسماند کشتارگاهی و فرآوری مرغ

با استفاده از فن آوری واگشایی (انحلال) و ته نشینی ایزوالکتریک

تغییر (pH)

نویسنده:

امیررضا شویک لو

چکیده

پسماند یا باقی مانده‌ی حاصل از کشتار یا فرآورش مرغ (به طور کلی ماکیان)، دارای منبع ارزشمندی از مواد مغذی است که در صورت بازیافت آن، ارزش افزوده‌ی زیادی را عاید صنعت پرورش مرغ و فرآوری آن می‌کند. ارزش خوراکی بالای پسماند فرآورش محصولات دامی، موجب توسعه‌ی فن آوری بازیابی پروتئین‌ها و سایر مواد مغذی از این ترکیبات برای ساخت فرآورده‌های مصرف انسانی شده است. واگشایی (انحلال) / ته‌نشینی ، یک فن آوری منتخب برای استخراج پروتئین از پسماند فرآوری مرغ و نیز گوشت‌های pH ایزوالکتریک یا تغییر نامرغوب / کم ارزش مرغ است که به طور موفقیت آمیزی در خصوص ماهی و پسماند فرآوری آبزیان در دو دهه‌ی گذشته مورد استفاده قرار گرفته است. این نشریه ضمن بیان اهمیت و نوع پسماندهای کشتار و فرآورش مرغ، روش استخراج پروتئین از این مواد، ویژگی‌ها و کاربردهای پروتئین بازیافت شده، قصد معرفی این افزوده‌ی جدید و ارزشمند به فرآیند کنندگان و پژوهشگران را دارد تا با انجام سرمایه گذاری و نیز پژوهش‌های کاربردی، زمینه یا امکان تولید این فرآورده را در کشور فراهم آورند.