

مشخصات فنی دستاوردهای ترویجی موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور

نام موسسه/پژوهشکده/مرکز ملی: پژوهشکده اکولوژی دریای خزر

عکس مجری/محقق



عنوان دستاورد (یافته قابل ترویج): استفاده بهینه از متابولیت‌های میکروبی به منظور افزایش زمان ماندگاری آبزیان

یافته منتج از پروژه شماره: ۸۹۰۵۶-۱۲-۷۶-۲

نام مجری: رضا صفری

سال شروع ۸۹/۶/۱ سال خاتمه پروژه ۹۱/۶/۱

تعریف مسئله:

به منظور افزایش زمان ماندگاری محصولات غذایی از مواد نگهدارنده استفاده شده که عمده این مواد دارای ساختار شیمیایی بوده و دارای عوارض متعدد از جمله جهش و سرطان زایی می باشند. باکتریهای گروه لاکتیک بواسطه تولید متابولیت‌های مفید جزء نگهدارنده های بیولوژیک بوده و به منظور افزایش زمان ماندگاری محصولات غذایی و شیلاتی مورد استفاده قرار می گیرند. در این مطالعه از متابولیت نایسین باکتری لاکتوکوکوس لاکتیس به منظور افزایش زمان ماندگاری ماهی قزل آلا استفاده گردید.

اهمیت موضوع:

یکی از مزایای اصلی این طرح استفاده از فرآورده های بیولوژیک بر پایه باکتریهای مفید بوده که با انجام آزمایشات مختلف در خصوص اثرات آنتی اکسیدانی و آنتی باکتریال آنها، می توان این مواد را به عنوان جایگزین نگهدارنده های شیمیایی به تولیدکنندگان مواد غذایی معرفی نمود.

روش اجرای یافته در عرصه و نتایج حاصل از به کارگیری:

این محصول به صورت پودر جامد در دسترس بوده و هنگام فرموله کردن مواد غذایی و شیلاتی با دوز ۰/۱۵-۰/۲ گرم در کیلوگرم استفاده شده و قبل از آن، بایستی به صورت استوک مایع تهیه و سپس بر روی ماده غذایی اسپری گردد. این محصول قابل استفاده در کارخانجات فرآوری ماهی و سایر محصولات شیلاتی می باشد.

عکس/عکس های شاخص از یافته:

