



موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور

مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان

دستاوردهای نوین فرآوری؛

محصولات فراسودمند



نویسنده:

فاطمه نوغانی، صغری کمالی، مینا احمدی

مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - بندر انزلی

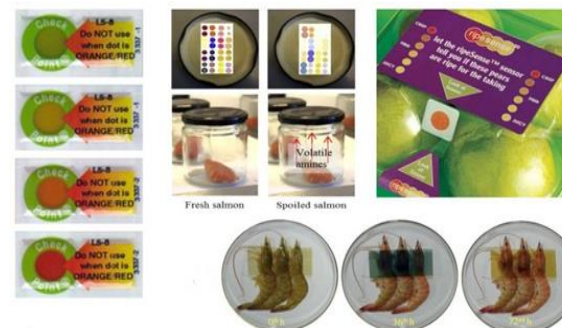
نتیجه گیری

با ادامه روند تحقیقات و توسعه، انتظار می رود شاهد نوآوری های بیشتری در زمینه فرآوری آبزیان باشیم؛ از جمله توسعه محصولات کاربردی (Functional Foods) با فواید سلامتی خاص، استفاده از فناوری های نانو در بسته بندی، فرآوری و تولید محصولات پایدارتر با حداقل اثرات زیست محیطی. این پیشرفت ها نه تنها به اقتصاد دریا محور کمک می کنند، بلکه نقش حیاتی در تأمین غذای سالم و مغذی برای جمعیت رو به رشد جهان ایفا خواهند کرد.



نشانی: استان گیلان، بندر انزلی، کیلومتر ۱۱ جاده آستارا - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان - صندوق پستی: ۲۸۰۰۵۱۱۳۸

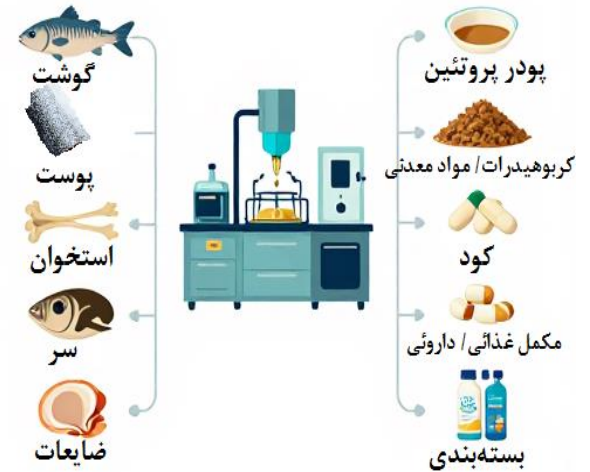
بسته بندی هوشمند و ایمن: استفاده از فناوری های نوین بسته بندی مانند استفاده از پلاسمای سرد به عنوان یک ماده ضد عفونی کننده، به افزایش چشمگیر عمر مفید محصولات، حفظ تازگی و جلوگیری از فساد میکروبی کمک کرده است. همچنین، بسته بندی های هوشمند که تاریخ انقضا یا وضعیت سلامت محصول را نشان می دهند، در حال توسعه هستند.



تولید غذاهای غیر ممکن از محصولات دریایی: در مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان، با بهره گیری از پروتئین های ایزوله ماهی و طعم دهنده های مبتنی بر ریزجلبک ها، نسل جدیدی از فرآورده های آبزی را تولید کرده ایم؛ که تجربه ای نوآورانه، سالم و پایدار از طعم واقعی ماهی می باشد.

تکنیک های پیشرفته نگهداری و انجماد: توسعه روش هایی چون انجماد سریع و مجزا و انجماد نیتروژنی، علاوه بر حفظ حداکثری کیفیت، طعم، بافت و ارزش غذایی آبزیان، امکان ارسال محصولات تازه به بازارهای دوردست را نیز فراهم می آورند.

ارزش افزوده از ضایعات آبزیان



مخاطبان هدف: تولیدکنندگان،

صنعتگران، پژوهشگران، مصرف کنندگان.

هدف های رفتاری :

- آشنایی با فناوری های نوین فرآوری و نگهداری آبزیان
- درک نقش فرآوری نوین در کاهش ضایعات و افزایش ارزش افزوده
- شناسایی فرصت های پژوهشی و کارآفرینی در حوزه فرآوری

۲

مقدمه

صنعت آبی پروری و فرآوری آبزیان، یکی از کلیدی ترین بخش ها در تأمین امنیت غذایی و توسعه اقتصادی پایدار در سراسر جهان محسوب می شود. در سال های اخیر، با پیشرفت های چشمگیر در فرآوری آبزیان، شاهد تحولی شگرف در چگونگی تبدیل منابع آبی از شکل خام به محصولات با ارزش افزوده بالا، کیفیت بهتر و ماندگاری بیشتر بوده ایم. این نوآوری ها نه تنها به ارتقای سطح سلامت مصرف کنندگان کمک کرده، بلکه بازارهای جدیدی را نیز برای محصولات دریایی گشوده اند.



۳

دستاوردهای پیشرو در تولید محصولات

دریایی:

ارزش افزایی از ضایعات آبزیان: یکی از مهم ترین نوآوری ها، استفاده بهینه از بخش هایی از آبزیان است که پیش از این دور ریخته می شدند. از پوست و استخوان ماهی برای تولید کلاژن، ژلاتین، پودر استخوان و از اندام های داخلی برای تولید عصاره ها و مکمل های غذایی استفاده می شود. این رویکرد "ضایعات صفر" به حفظ محیط زیست کمک می کند و هم منابع جدیدی برای درآمدزایی ایجاد می نماید.

محصولات آماده مصرف و نیمه آماده:

با فرآوری هایی نظیر دودی کردن، پخت و طعم دار کردن، محصولاتی تولید شده که نیاز به حداقل زمان برای آماده سازی دارند. این امر به بخصوص برای افراد پرمشغله و خانواده های مدرن بسیار جذاب است.

تولید پروتئین های جایگزین و کاربردهای بیوتکنولوژیک: از آبزیان، به ویژه ضایعات آنها، برای استخراج پروتئین های خاص، پپتیدهای زیست فعال (با خواص آنتی اکسیدانی، ضد التهابی و ...) و حتی توسعه مواد اولیه برای صنایع دارویی و آرایشی استفاده می شود.

۴

