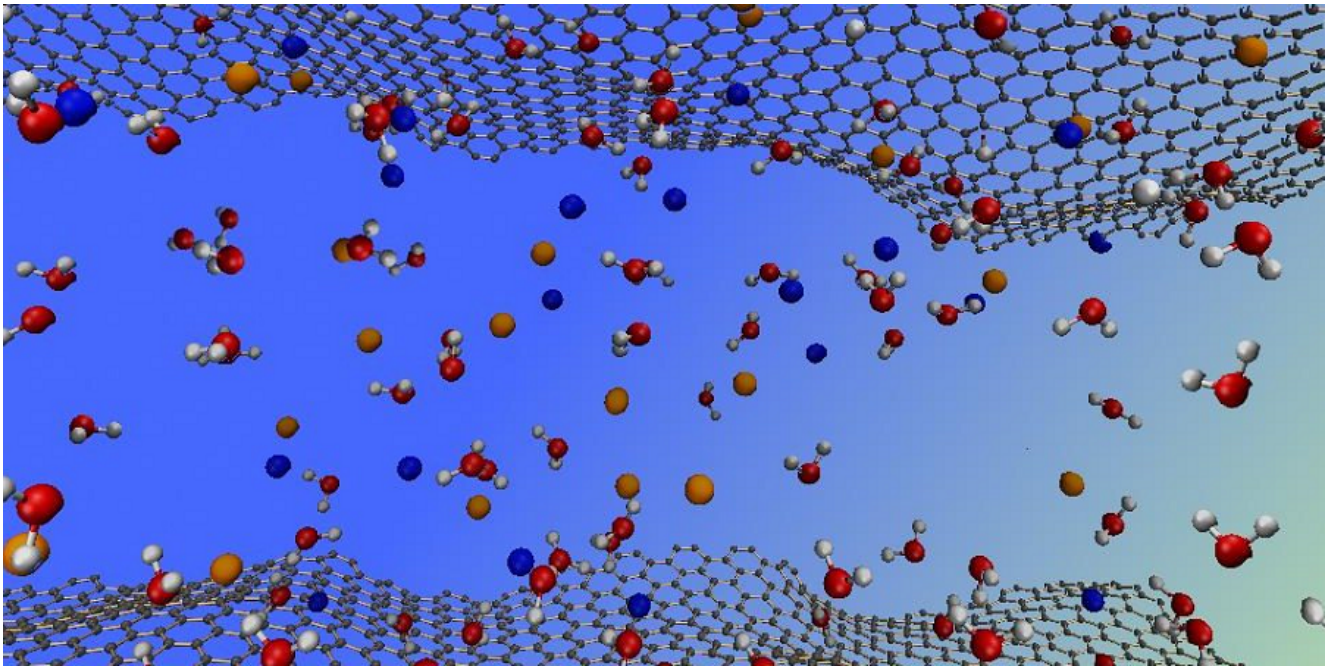
# بومی‌سازی تولید آنزیم‌های کاربردی در صنعت غذایی توسط دانش‌بنیان‌ها



تولید انواع آنزیم‌های کاربردی در صنعت غذای کشور با حمایت ستاد توسعه زیست‌فناوری معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری و به همت یک شرکت دانش بنیان بومی‌سازی می‌شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، از معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری، بر اساس آمار منتشر شده، بازار ارزبری رسمی و قاچاق واردات آنزیم‌های صنعت آرد و نان حدود سه میلیون دلار است. این عدد با بومی‌سازی محصولات قابل جبران و بازگشت به کشور است،

درحال حاضر نیز با تلاش یک شرکت دانش‌بنیان و با حمایت معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری تولید این آنزیم‌ها بومی‌سازی می شود.

این شرکت، برای توسعه سویه مولد آنزیم آرد و نان و همچنین دست‌یابی به فناوری فرمولاسیون اختصاصی آنزیم های خود بر اساس کیفیت گندم و آرد در کشور از دانش و فناوری موجود در دانشگاه های کشور استفاده کرده است.

آنزیم‌های صنعت غذا با هدف «افزایش کیفیت محصولات آردی، کاهش دور

ریز نان»، «جایگزینی مواد شیمیایی و سرطانزا در این محصولات» و «افزایش سلامت مصرف کننده و کاهش خروج ارز برای واردات آنزیم» تولید شده است.

با تولید این محصولات و با حمایت‌های دولتی سالیانه ۵۰ درصدی، خروج ارز برای واردات آنزیم صنعت آرد و نان کاهش خواهد یافت. آمارها گواهی می‌دهد میزان مصرف آنزیم‌ها در این صنعت ۵۰ تا ۹۰ تن است.

این شرکت در تلاش است تا نسل‌های جدیدی از آنزیم‌های این صنعت را تولید کند تا با بهینه‌کردن مصرف آنزیم‌ها شاهد چند عملکرد متفاوت این مواد باشیم.

**سرویس خبری: صنعت غذا**