

در پژوهشکده علوم و صنایع غذایی صورت گرفت/ دستیابی به دانش فنی تولید مغزی زیتون



محققان پژوهشکده علوم و صنایع غذایی به دانش فنی تولید مغزی زیتون (پیمنتو) با مزیت کاهش ضایعات دست یافتند.

به گزارش ایسنا، دکتر علی رافع، مجری این طرح پژوهشی در مورد طرح بومسازي تولید مغزی زیتون گفت: این طرح در جهت بهینه‌یابی فرمولاسیون و ایجاد سامانه‌های ژلی ترموالاستیک به منظور استفاده در مغزی زیتون پر شده اجرا شده است.

عضو هیات علمی گروه فرآوری مواد غذایی پژوهشکده علوم و صنایع غذایی ادامه داد: به طور کلی واژه پیمنتو به زبان اسپانیایی به معنی فلفل دلمه‌ای است و پیمنتو نواری، نمونه‌ای از یک غذای بازسازی شده به شمار می‌رود.

وی افزود: فناوری اولیه تولید این زیتون‌های پر شده، اساساً نیازمند حذف هسته زیتون و ایجاد یک حفره در داخل زیتون است که این حفره با پیمنتو پر می‌شود.

وی با تأکید بر اینکه قطعات ژل باید به صورت بهداشتی و در اندازه و شکل مناسب داخل زیتون قرار گیرد و این تکنیک ضایعات زیادی از

ژل پیمنتو به همراه دارد، از ابداع روشی برای حل این مشکل خبر داد.

رافع تصریح کرد: می‌توان خمیر پیمنتو را به شکل نواری درآورد و در ماشین خودکار هسته زنی زیتون به کار برد که در روش کارخانه‌ای، نواری پهن و طولانی از پیمنتو بازسازی شده با استفاده از یک حمام محلول کلرید کلسیم تهیه می‌شود که از استحکام کافی برای جلوگیری از صدمات مکانیکی و تحمل حرارت پاستوریزاسیون طی مراحل تولید و جاگیری در داخل زیتون برخوردار است.

وی با بیان اینکه تکنولوژی و دانش فنی این محصول در انحصار چند کشور از جمله اسپانیا، ترکیه و آمریکا است، گفت: میزان مصرفی این محصول در ایران مشخص نیست و نمونه داخلی تولید شده علاوه بر شباهت کامل به نمونه وارداتی ضمن مطابقت با ذائقه ایرانی از بافت و ویژگی‌های حسی مطلوبتری برخوردار است.