استخراج رنگدانه های کاملاً طبیعی از ضایعات میوه ها



یکی از مخترعان استخراج آنتوسیانین از آب میوه جات با اشاره به حل مهمترین مشکلات کارخانه های تولیدی آب میوه از تولید نوشیدنی های فرا سودمند با این روش خبر داد.

سارا رئیسی دکترای علوم صنایع غذایی در گفت و گو با خبرنگار حوزه بهداشت و درمان گروه علمی پزشکی باشگاه خبرنگاران جوان؛ با بیان اینکه با همکاری مخترع دیگری به نام محمدحجت الاسلامی، سرانجام موفق به اختراع سیستمی کاملا جدید برای استخراج آنتو سیانین و رنگدانه ها از آبمیوه ها شده ایم، اظهار داشت: امروز یکی از بزرگترین مشکلات کارخانجات تولید آبمیوه ها، ایجاد درصد بالایی از ضایعات میوه ها است که علی رغم داشتن قابلیت بهره برداری، به علت نبود روشهای موثر در این زمینه، تبدیل به عاملی در افزایش آلودگی های زیست محیطی شده اند.
وی با اشاره به اختراع سیستم استخراج آنتو سیانین از آبمیوه های طبیعی تاکید کرد: در این روش، آنتو سیانین به عنوان یکی از غنی ترین آنتی اکسیدانهای طبیعی به همراه رنگدانه ها، از ضایعات میوه ها از جمله انگور قرمز یا ارغوانی، استخراج می شوند، روشی که در آن رنگهای طبیعی می تواند جایگزین بسیار خوبی به جای استفاده از رنگهای خوراکی صنعتی در آبمیوه ها شود.
این دکترای علوم صنایع غذایی ادامه داد: معمولا کارخانجات تولید آبمیوه ها مخصوصا آب انگور قرمز به طور مثال در هر دوره از ۱۷ تن انگور مورد نیاز، حدود ۱۰ تن ضایعات بر جای می گذارند، درحالیکه نه تنها می توان تمام رنگدانه های طبیعی موجود در آن را جداکرد بلکه میزان ضایعات برجای مانده به طرز قابل توجهی نیز کاهش پیدا

می کند، روشی که می تواند به تولید آبمیوه های کاملا طبیعی فرا سودمند با تاثیر پیشگیری از بیماریهای قلبی عروقی، سرطانها و آلرژی کودکان منجر شود.
وی با بیان اینکه طبق تاییدیه های سازمان F.D.A هیچ محدودیتی در استفاده از رنگدانه های طبیعی اعمال نشده، تصریح کرد: هم اکنون در سراسر جهان در بهترین شرایط تنها ۶۰ درصد از رنگدانه ها رامی توان با بهترین روشهای دنیا به دست آورد، درحالی که ما توانسته ایم با اختراع سیستمی کاملا جدید علاوه بر جداسازی آنتو سیانین با حداکثر خلوص رنگدانه، میزان استخراج آن را تا ۹۷ درصد افزایش دهیم.
این مخترع ادامه داد: این اختراع در سازمان ثبت اسناد و املاک کشور به ثبت رسیده است که در صورت سرمایه گذاری در این زمینه کشورمان نخستین کارخانه استخراج انتوسیانین طبیعی را با بیشترین میزان خلوص آنتی اکسیدانها راه اندازی می کند.
رییسی با اشاره به واردات چشمگیر آنتو سیانین و حجم مصرف ۲۲۰۰ تنی آن در بازار تولید آبیموه ها در کشورمان اظهار داشت: طبق تخمین های بدست آمده در صورت راه اندازی خط تولید آن، در سال نخست ۴۰ درصد، سال دوم ۴۵ درصد و در سال سوم ۵۵ درصد حجم بازار را می توانیم در این زمینه به دست آوریم، زیرا قیمت تمام شده آن تنها یک چهلم نوع وارداتی است.