

استارترهای لبنی حلقه مفقوده لبنیات



**دانش فنی تولید استارترهای لبنی از
سوی پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی به
واحدهای عضو انجمن صنایع فرآورده‌های
لبنی منتقل می‌شود.**

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی به نقل از پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی، این پژوهشگاه در زمینه انتقال فناوری و تجاری‌سازی استارترهای مورد نیاز صنایع لبنی تفاهم‌نامه‌ای با انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی منعقد کرده است.

محمد امین حجازی رئیس پژوهشکده بیوتکنولوژی صنایع غذایی پژوهشگاه بیوتکنولوژی کشاورزی در این باره گفت: مدت این تفاهم‌نامه پنج سال است، که با توافق طرفین قابل تمدید است.

این تفاهم‌نامه به امضای دکتر خوش خلق سیما، رئیس پژوهشگاه و دکتر میراسلام تیموری، رئیس انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی رسیده است.

وی با اشاره به این که استارترها در تولید محصولات لبنی تخمیری از جمله پروبیوتیک‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرند، خاطرنشان کرد: استفاده از این میکروارگانیسم های تخمیری جهت تهیه و تولید فرآورده های لبنی پیشینه ای تاریخی دارد که با گذشت زمان و پیشرفت علم، تولید مرغوب ترین محصولات لبنی را که می توانند بر سلامت مصرف کننده تاثیر مستقیم داشته باشند، میسر کرده است.

دکتر حجازی افزود: محصولات لبنی سنتی ما، منابع با ارزشی جهت جداسازی باکتری های پروبیوتیک هستند که افزودن این نوع باکتری ها به عنوان استارتر به پنیر و ماست های صنعتی این امکان را فراهم می کند که محصولات لبنی با ویژگی های مطلوبی به بازار عرضه شود.

با توجه به تحریم های موجود تهیه و خرید استارترهای لبنی تجاری جهت مصرف در صنعت لبنیات برای کارخانه های لبنی به عنوان یک مشکل اساسی در تهیه مواد اولیه محسوب میشود. که تولیدکنندگان را با چالش جدی روبرو میکند بنابراین نیاز به انتقال این دانش فنی از بخش تحقیقاتی به بخش صنعت و تجاری سازی آن مطرح میباشد امیدواریم با وجود چنین تفاهم نامه هایی بین بخش تحقیقاتی و دانش بنیان با بخش صنعت گام های مفید و موثری در جهت جهش تولید و بهبود شرایط تولید برداشته شود.