

تولید یک ماده افزودنی وارداتی صنایع روغن‌سازی در کشور



یکی از شرکت‌های فناور با استفاده از نانو لیپوزوم‌ها، محصولی برای صنایع لبنیات و روغن‌سازی که تاکنون وارداتی بوده است، به تولید رساند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از ایسنا؛ دکتر سعید عابدی‌منش، محقق بیوشیمی تمرکز فعالیت‌های تحقیقاتی خود را استخراج مواد زیست فعال از منابع طبیعی و به ویژه دور ریزهای کشاورزی دانست.

وی یکی از محصولات تولیدی این شرکت را بتاکاروتن مایع ذکر کرد و ادامه داد: این محصول از دور ریزهای هویج به تولید رسید. این محصول در صنایع روغن‌سازی، تولید کره و لبنیات کاربرد دارد.

عابدی‌منش با تاکید بر اینکه توسعه این محصول با حمایت ستاد فناوری نانو بوده است، اظهار کرد: تاکنون این محصول در کشور تولید صنعتی نداشته است و امیدواریم با حمایت ستاد نانو به تولید انبوه و صنعتی این محصول دست یابیم.

مجری طرح در خصوص این محصول توضیح داد: رنگ زرد روغن‌هایی که به طور روزمره در منازل استفاده می‌شود، به دلیل وجود بتاکاروتن است، علاوه بر آن در تولید کره و پنیر پیتزا، از بتاکاروتن به عنوان

افزودنی رنگ استفاده می‌شود.

وی با بیان این که در کشور از بتاکاروتن‌های خارجی استفاده می‌شود، ادامه داد: از آنجایی که بتاکاروتن‌های مایع، کاربردهای بیشتری دارد، ما علاوه بر تولید این محصول به صورت جامد و پودری، اقدام به تولید مایع این فرآورده کردیم.

عابدی‌منش با بیان اینکه در این محصول از نانو فناوری استفاده شده است، گفت: جزء نانویی این محصول، نانو لیپوزوم است که فاز آبی و فاز آلی آن با هم ترکیب شده و به پایداری رنگ محصول کمک کرده است.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: ایسنا