

تولید پروتئین خوراکی با اجرای ۲ پروژه ملی تقویت می‌شود



تولید پروتئین خوراکی با کمک منابع زیستی در قالب ۲ پروژه ملی در کشور تقویت و دنبال می‌شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل از معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری، زیست فناوری صنعتی (زیست فناوری سفید)، یعنی تولید محصولات با استفاده از میکروارگانیسم‌ها و آنزیم‌ها طی فرایندهای تخمیری، این مدل از زیست فناوری در ایران با حمایت معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری در قالب ۲ پروژه ملی دنبال می‌شود.

«تولید پروتئین خوراکی قارچی (مایکوپروتئین) جایگزین گوشت» یکی از این طرح‌ها است که با اجرای کامل آن طی ۵ سال آینده ۱۵۰ اشتغال پایدار در کشور ایجاد خواهد شد. مایکوپروتئین یک محصول جایگزین گوشت است که به اشکال مختلفی از جمله کتلت، همبرگر، پت و نوار موجود است.

«تولید پروتئین از گاز طبیعی و سایر مواد اولیه به‌عنوان افزودنی به خوراک دام و طیور و آبزیان جایگزین سویا و پودر ماهی» هم پروژه بعدی است که می‌تواند نیازهای غذایی کشور را از منابع دیگر تامین کند.

این روش تولیدی می تواند به تولید آنزیم های صنعتی و اسیدآمینها که برای فرمول بندی خوراک دام و طیور کاربردی است هم کمک کند، به همین دلیل استفاده از این روش فناورانه برای ایران که پیش بینی می شود در آینده ای نزدیک با مشکلات و مخاطرات خشکسالی مواجه شود، بسیار کاربردی است و می تواند در توسعه پایدار نقش آفرینی کند.

در این نوع از زیست فناوری، محصولاتی مانند پروتئین های خوراکی قارچی و پروتئین هایی که از گاز طبیعی با فرآیندهای زیستی تولید می شوند، در تهیه غذاهای پروتئینی مانند سوسیس و کالباس و غیره استفاده می شوند.

به نقل از معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری، دستیابی به امنیت غذایی پایدار از راه دسترسی فیزیکی و اقتصادی به منابع غذایی سالم و کافی برای همگان حاصل می شود. در دوران اخیر پذیرش غذاهای بیوتکنولوژیکی غنی از پروتئین به جای منابع متداول از سوی مردم افزایش یافته است.

سرویس خبری: صنعت غذا