

عنوان مقاله:

کشت آزمایشگاهی جلبک اسپیرولینا *Arthrospira platensis* به منظور تولید صنعتی در ایران

محل انتشار:

همایش منطقه ای غذا و بیوتکنولوژی (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

منصوره قائنی - مربی دانشگاه آزاد اسلامی واحد اهواز

عباس متین فر - استادیار موسسه تحقیقات شیلات

نسرین چوبکار - مربی دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرمانشاه

لاله رومیانی - دانشجوی دکتری شیلات دانشگاه علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی

خلاصه مقاله:

اسپیرولینا به دلیل پروتئین بالا، ویتامین ها، اسیدهای آمینه ضروری و اسیدهای چرب ضروری آن شناخته شده است و از این جلبک ها به عنوان غذا استفاده می کردند و اسپیرولینای خشک شده را به عنوان غذای لارو میگو و ماهی بطور انبوه تولید کرده اند اسپیرولینا تنها میکروجلبکی است که فواید زیادی برای رشد آن داشته و هزینه تولید را کم کرده و نسبت هزینه به کارایی را بطور قابل توجهی توسعه یافته است. Todd Lorenz, 1998 در چندین مطالعه از اسپیرولینای خشک شده به عنوان مکمل غذایی برای سخت پوستان استفاده شده است. آرد اسپیرولینا (SPM) در حال حاضر در مقیاس تجاری قابل استفاده است و میتوان در آبی پروری بصورت غذا و استفاده دارویی و بهداشتی و آرایشی داشته و در حال تحقیقات تکمیلی می باشد. در این تحقیق گونه خالص اسپیرولینا از اندونزی به منظور کشت به ایران منتقل شد. پس از بررسی های میکروسکوپی با استفاده از کلید شناسایی طبق شکل ظاهری، قطر و طول سلول، و اندازه تریکومهای جلبک سلول در محیط مایع و نیمه جامد به عنوان *Arthrospira platensis* شناسایی شد. جلبک در محیط آزمایشگاه طی 40 روز کشت داده شد و هر 2 روز یکبار تراکم سلولها محاسبه شد. ابتدا در ظروف 300 ml و سپس در ظروف 1/5 لیتری در شرایط آزمایشگاهی کشت داده شد و سپس با هدف تولید نیمه انبوه در شرایط گلخانه ای به منظور کنترل دما و با استفاده از محیط کشت جردن و نور غیر مستقیم خورشید در وان های 100 لیتری اسپیرولینا تولید گردید. هر کدام از تیمار ها 5 تکرار داشتند

کلمات کلیدی:

جلبک اسپیرولینا، کشت آزمایشگاهی، تولید صنعتی، ایران،

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/118875>

