

## عنوان مقاله:

ارزیابی آب پنیر برای تولید بیواتانول با استفاده از مخمر کلاریومایسس

## محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسنده:

روشنک حق گوی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه تبریز، تبریز

## خلاصه مقاله:

فعالیت بیوشیمیایی میکروارگانیسم های مواد غذایی تخمیری، نتیجه واکنش های تنشی در پاسخ به تغییر شرایط فیزیکی و شیمیایی محیط ماده غذایی، توانایی ایجاد پرگنه در ترکیب پیچیده ماده غذایی، رشد ناهمگون و اثرات متقابل اکولوژی سلولها در جایگاه طبیعی است که اغلب در فاز جامد رخ می دهد. مخمرها که عمدهترین میکروارگانیسم در فرایند تولید الکل هستند، قندهای شش کربنی ساده و برخی از دی ساکاریدها را می توانند به الکل تبدیل کنند. مواد نشاسته ای و سلولزی در فرایند باید به قندهای سادهتر تبدیل شوند که این خود نیاز به صرف هزینه دارد. حدود ۷۰-۵۰ درصد از قیمت فروش الکل، هزینه ماده اولیه آن است. لذا انتخاب صحیح ماده اولیه نقش بسیار حساس و تعیین کنندهای در بازه اقتصادی تولید دارد. جستجوی مواد اولیه جدید لیگنوسلولزیک و میکروارگانیسم های تولید کننده بیواتانول برای تولید انرژی های تجدیدپذیر گامهای بسیار اساسی برای پایداری است. آب پنیر یک محصول جانبی صنایع لبنی است که مسئول مشکلات جدی زیست محیطی است. تخمیر آن باعث کاهش تاثیرات زیست محیطی و تولید همزمان محصولات با ارزش می شود و از این رو تولید پاکتر را تضمین می کند. تولید اتانول از بستر غیرغذایی به شدت توصیه می شود تا از رقابت با تولید مواد غذایی جلوگیری شود. آب پنیرکه سرشار از مواد مغذی است، یکی از بسترهای غیرغذایی تولید بیواتانول توسط کلاریومایسس از جمله کلاریومایسس لاکتیس، کلاریومایسس مارکسیانوس و کلاریومایسس فراژیلیس است.

## کلمات کلیدی:

بیواتانول، آب پنیر، کلاریومایسس، تخمیر

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413489>

