

## عنوان مقاله:

مروری بر کاربردهای جلبک اسپیرولینا پلاتنسیس در بهبود خواص تغذیه ای و عملکردی محصولات لبنی و استفاده در بازیافت ضایعات صنعت لبنی

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 20، شماره 141 (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 25

## نویسندگان:

Hamed Hassanzadeh - Ilam University

Parisa Lotfi - Urmia University

Babak Ghanbarzadeh - University of Tabriz

## خلاصه مقاله:

اسپیرولینا (Spirulina) نام کلی ریزجلبک های رشته ای، چندسلولی و سبز آبی می باشد که دو جنس Arthrospira و spirulina اسپیرولینا های مهم خوراکی هستند. این جلبک رایج ترین و پرمصرف ترین جنس است که در زمینه های متعددی به ویژه صنایع غذایی و پزشکی مورد مطالعه و بررسی قرار گرفته است. تجزیه و تحلیل شیمیایی ریزجلبک اسپیرولینا نشان می دهد که منبع بسیار خوبی از برخی مواد مغذی درشت و ریز مغذی است. اسپیرولینا سرشار از پروتئین، ویتامین ها، اسیدهای آمینه ضروری، مواد معدنی و اسیدهای چرب ضروری می باشد که برای سلامتی حائز اهمیت هستند. پوشش سلولی اسپیرولینا از غشا نازک هیدروکربنی است که خیلی سریع توسط شیره معده هضم می شود، به همین دلیل اسپیرولینا کاملا قابل هضم است و از غنی ترین منابع غذایی قابل دسترس نیز می باشد. با افزودن اسپیرولینا به جای پایدارکننده خواص تغذیه ای محصولات لبنی بهتر می شود و بافت و ظاهر و رنگ بهتری نسبت به اول خواهند داشت زیرا اسپیرولینا قابلیت استفاده به عنوان پایدارکننده را دارد. اضافه کردن ۱ تا ۵ درصد پودر اسپیرولینا به محصولات لبنی مانند پنیر باعث کاهش آب و رطوبت در آن می شود که این سبب نرم تر شدن آن خواهد شد و ارتباط مستقیم با افزایش عمر نگهداری آن دارد. صنایع لبنی از صنایع بسیار آلاینده محسوب می شود که حاوی محتوای بالای عناصری مانند فسفر، نیتروژن و کربن و... می باشد که ریزجلبک ها برای حذف کامل آلاینده هایی مانند فسفر و نیتروژن و... شناخته می شوند که جلبک سبز آبی اسپیرولینا توانایی استفاده از مواد مغذی فاضلاب صنایع لبنی و کاهش بار آلی را تا غلظت های پایین تر دارند تا آب تصفیه شده قابل استفاده مجدد باشد. به طور کلی افزودن اسپیرولینا باعث افزایش خواص تغذیه ای و بهبود ویژگی های فیزیکی خواهد شد و در صنایع مختلف مخصوصا صنایع لبنی هم کارایی و مزایای متعددی می تواند ایجاد کند.

## کلمات کلیدی:

dairy, waste, nutritional properties, functional properties, algae, اسپیرولینا, لبنیات, ضایعات, خواص تغذیه ای, خواص عملکردی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825321>

