

نمایشگاه دستاوردهای پژوهشی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان



عنوان: تولید استراتر کالجر بومی در ایران در مقیاس فرماتوری تا پاپلوت

نوع خدمات:

فرمولاسیون

محصول

روش

سایر.....

مجری / مجریان: ... مرتضی خمیری - گروه علوم و صنایع غذایی (تعدادی از دانشجویان مقطع تکمیلی)

تاریخ ایجاد: مربوط به فعالیت تحقیقاتی ده سال اخیر

منبع از:

پایان نامه

طرح پژوهشی داخلی

طرح پژوهشی خارجی

مسئله مخصوص/پروژه

سایر.....

اهمیت استاترها

استاتر کالچرها اصلی‌ترین ابزار برای تولید فراورده های لبنی تخمیری از قبیل ماست، دوغ، انواع پنیر، خامه ترش، کفیر و یا فراورده های غیر لبنی مانند ترشیجات، ساورکرات، سرکه، سوسیس تخمیری و نوشیدنی‌هایی مانند مالشعیر است که هر ساله میلیون‌ها دلار برای واردات آنها به کشور هزینه می شود. تولید این محصول سالها انحصارا در اختیار چند شرکت بزرگ آلمانی و یا دانمارکی بوده است که در دهه های اخیر شرکت‌هایی در برخی از کشورها مانند آمریکا، روسیه، استرالیا و چند کشور دیگر مشغول به فعالیت و تولید شده اند اما هنوز در کشور ما انحصار فروش این محصول در اختیار یک الی دو شرکت خارجی است. ورود به این عرصه برای کشور ایران یکی از افتخارات جهانی خواهد بود. اگر چه رسیدن به بازارهای جهانی امر ساده‌ای به نظر نمی‌آید اما تامین نیازهای کشور و احیانا کشورهای منطقه‌ای در نگاه اول خود اقتصادی و ارزشمند به نظر می‌رسد.

شرح فراورده

استاتر کالچرها گروهی از میکروارگانیسم‌ها در تولید فراورده هایی تخمیری است از جمله این میکروارگانیسم‌ها می توان به گونه های باکتریایی مانند اسید لاکتیک باکتری ها و یا گونه های مخمری مانند ساکارومایسز اشاره کرد. این کشت های میکروبی به اشکال مختلفی به صورت تجاری تهیه می شوند. شکل اصلی مورد استفاده آن در ایران به صورت فریز درای (خشک شده انجمادی) است. اما می توان آن را به اشکال دیگری از جمله به صورت مایع تهیه کرد که مزیت آن ارزانتر بودن و فعال‌تر بودن این اشکال است. آنچه را که به دلیل بعد فاصله محل تولید از مصرف در حال حاضر غیرممکن نموده است.

اهداف و استفاده کنندگان

اهداف: تولید استاتر کالجر لبنی معمول در ایران، تولید استاتر های پروبیوتیک لبنی بومی در ایران و تولید استاتر های پروبیوتیک دامی بومی در ایران
استفاده کنندگان: صنایع لبنی، صنایع تولید فراورده های تخمیری از مواد گیاهی مانند ساورکرات، تولیدکنندگان خمیر ترش و خمیر مایه برای صنایع نانواپی و صنایع تولید الکل و سرکه

تحقیقات انجام شده برای این دستاورد

جداسازی و شناسایی مولکولی بیفیدوکتیویوم از انسان و بررسی قابلیت بکارگیری آنها در تولید فراورده های لبنی- خمیری
جداسازی و شناسایی طور لاکتیک باکتریایی بنیر سنتی لیوان بررسی قابلیت بکارگیری آنها در تولید پنیر- احمدی - خمیری
جداسازی و شناسایی میکروفلور تخمیر کننده در چال (بوغ بشر) و امکان استفاده از آنها در تولید دوغ گاوی - زارعی ، خمیری
جداسازی و شناسایی طور لاکتیک غالب از مسکه از استان خراسان - قیامتی، خمیری و پورمنش
جداسازی و شناسایی مخمر تولید کننده الکل از فراورده های لبنی و صنایعات کشاورزی از استان آذربایجان شرقی بررسی قابلیت بکارگیری آنها در تولید سرکه - خسروی ، خمیری و شناسایی و جداسازی طور اسید لاکتیک باکتریها و مخمرهای خمیر ترشهای بومی ایران- شکوهی- خمیری - اطمی
بررسی ریز ساختار و خصوصیات زئونوزیکی و جسمی ماست فراورده گاهنده کلسترول به عنوان تابعی از سه فاکتور نوع پری بیوتیک، لاکتیکان و فیتوسترول - پور امینی - خمیری
تولید پروبیوتیک برای طوبور به رون تخمیر میکروبی- عثمانی‌زاده ، دستار، خمیری
بهینه سازی فرماتوری تولید اسید لاکتیک از صنایعات سبب زمینی- سلمی - خمیری

گروه آموزشی: علوم و صنایع غذایی

شماره ثبت اختراع (در صورتی که ثبت شده باشد):

آیا پیشنهادی برای قیمت فروش دستاورد خود در صورت تجاری سازی آن دارید؟ چه میزان؟ بله - قیمت قابل مذاکره است