



مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان



عنوان:

معرفی دستاوردهای شاخص مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان



نویسندگان:

صغری کمالی، فاطمه نوغانی، مینا احمدی

مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان

نشانی: استان گیلان، بندر انزلی، کیلومتر ۱۱ جاده آستارا-

مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان- صندوق پستی:

۲۸۰۰۵۱۱۳۸

کرم پوستی؛ حاوی کلاژن ماهی



استفاده از کلاژن استخراج شده از پوست کپورماهیان پرورشی در فرمولاسیون کرم های پوستی، رویکردی نوین برای توسعه مواد اولیه زیست پایه و جایگزین های کلاژن با منشأ پستانداران در صنایع آرایشی بهداشتی به شمار می رود. این ماده اولیه، پتانسیل مناسبی برای توسعه محصولات مراقبت از پوست دارد.

ویژگی های شاخص و کیفی محصولات

تولید شده از ماهی:

- ✓ محصولات در مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان و در محیط بهداشتی تهیه می گردند.
- ✓ کنترل کیفیت محصولات تولید شده توسط کارشناسان متخصص در مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان انجام می شود.
- ✓ محصولات کاملاً طبیعی و بدون استفاده از نگهدارنده های شیمیایی می باشند.
- ✓ به منظور حفظ کیفیت، کاهش عوامل موثر بر فساد و افزایش عمر ماندگاری محصولات، از بسته بندی های مناسب و متناسب با ویژگی های محصول استفاده می شود.

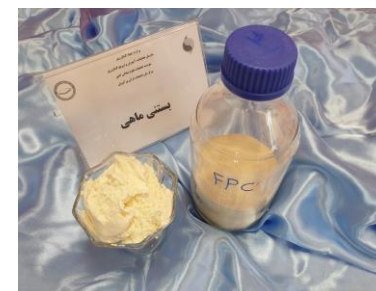
کنسانتره پروتئین ماهی (FPC)؛ راهکار نوین

در غنی سازی محصولات



محصولی با خلوص بالا، حاصل فرآیند دقیق استخراج پروتئین از گوشت ماهی کپور نقره ای؛ از طریق مراحل پیشرفته شستشو، جداسازی و خشک سازی استاندارد تولید می گردد تا پروتئینی خالص، با قابلیت کاربرد و حلالیت بالا را برای صنایع غذایی و دارویی فراهم آورد. محصولی ایده آل برای غنی سازی محصولات پروتئینی و تولید مکمل های غذایی.

بستنی غنی شده با پروتئین ماهی



این محصول با بهره گیری از فرمولاسیون دقیق جایگزین مناسبی برای پروتئین شیر بوده همچنین موفق به حفظ بافت مطلوب بستنی و هم زمان افزایش سطح پروتئین بدون تغییر در ویژگی های حسی (Sensory) شده است. این فناوری، پتانسیل بالایی برای تولید محصولات «Functional Food» (غذاهای فراسودمند) در بازار جهانی دارد.

معرفی مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان:

مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان، با هدف ارتقای سطح تولید و مصرف فرآورده‌های آماده مصرف ماهی، در سال ۱۳۸۱ و با مشارکت برنامه عمران سازمان ملل متحد (UNDP) پایه‌گذاری شد. این مرکز به عنوان یکی از مراکز پیشرو زیرمجموعه "موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور"، مأموریت دارد با معرفی فناوری‌های نوین در حوزه‌های فرآوری غذایی، دارویی و بسته‌بندی، تحولی در این صنعت ایجاد کند. ما با بهره‌گیری از آزمایشگاه‌ها و خطوط تولید تخصصی، در کنار متخصصان برتر کشور، مسیر انتقال فناوری، کنترل کیفیت و آموزش صاحبان صنایع را هموار کرده‌ایم. امروز، دستاوردهای پژوهشی ما از آزمایشگاه‌ها عبور کرده و با تولید انواع فرآورده‌های باکیفیت، در بازار کشور حضور دارند.

مقدمه: با وجود نقش حیاتی مصرف ماهی در سلامت جامعه، مصرف سرانه آبزیان در کشور ما همچنان از میانگین جهانی فاصله چشم‌گیری دارد. (حدوداً ۱۲ کیلوگرم) این شکاف مصرف، فرصتی بی‌بدیل برای تولید و عرضه فرآورده‌های متنوع و با ارزش تغذیه‌ای بالا است.

کارشناسان و مسئولین مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان، با هدف پاسخ به تقاضای روزافزون بازار و بهینه‌سازی ویژگی‌های حسی و تغذیه‌ای محصولات، بر طراحی و تولید فرآورده‌های نوین تمرکز کرده‌اند. دستاوردهای مرکز، پلی است میان منابع غنی شیلاتی و نیازهای مدرن مصرف‌کنندگان

فتیر ماهی؛ ترکیبی نوین از طعم و سلامت



تجربه‌ای متفاوت از مصرف ماهی با "فتیر ماهی" محصولی نوآورانه متشکل از گوشت چرخ‌شده و پخته‌شده ماهیان قزل‌آلا و کپور نقره‌ای. این محصول با ترکیب دقیق ادویه‌جات منتخب و خمیر مخصوص، به صورت آماده پخت طراحی شده است تا علاوه بر حفظ تمامی ارزش‌های تغذیه‌ای، طعمی بی‌نظیر و آماده را در کوتاه‌ترین زمان در اختیار مصرف‌کننده قرار دهد.

کباب کوبیده ماهی؛ لذت اصیل، سلامت بیشتر



جایگزینی هوشمندانه و سالم برای کباب کوبیده سنتی. با استفاده از گوشت چرخ‌کرده ماهی کپور نقره‌ای، محصولی با بافت و طعمی مشابه کباب کوبیده گوشت قرمز اما با ارزش تغذیه‌ای بسیار بالاتر و چربی‌های مفید تولید شده است. انتخابی عالی برای کسانی که به دنبال غذای اصیل ایرانی با مزایای سلامت آبزیان هستند.

اسنک ماهی؛ میان‌وعده‌ای مغذی



این محصول با استفاده از تکنولوژی ترکیب گوشت چرخ‌شده ماهی کپور نقره‌ای در یک فرمولاسیون استاندارد؛ با هدف پاسخ به نیاز بازار به میان‌وعده‌های "غنی‌شده با پروتئین" طراحی شده است. دقت در نسبت ترکیبات، تضمین‌کننده بافت، طعم و ماندگاری بالای محصول در مقیاس صنعتی است.

