



پودر پروتئین هیدرولیز از ضایعات ماهی Hydrolyzed Protein Powder From Fish Waste

ایران با تولید بیش از ۱۶۰ هزار تن قزل آلا در سال، دومین کشور تولید کننده این محصول در سطح دنیا است. سی درصد وزن بدن قزل آلا را ضایعات آن تشکیل می دهد. پروتئین هیدرولیز مخلوطی از پروتئین های شکسته شده قسمت های مختلف ماهی از جمله ضایعات است. در واقع فرآیند هیدرولیز سبب شکسته شدن و کوچکتر شده پروتئین به قطعات کوچکتر (پپتید) و اسیدهای آمینه می شود. این فرآیند سبب بالارفتن قابلیت هضم و حلالیت پروتئین و افزایش ارزش غذایی آن می گردد.

مزایای رقابتی

- نبود رقیب داخلی
- ایجاد مقاومت در برابر گرما و شوری در ماهی و میگو
- افزایش رشد و کاهش ضریب غذایی در ماهی و میگو
- افزایش ایمنی و اشتها در ماهی و میگو
- میزان هضم پذیری بالا

موارد کاربرد

- صنعت آبی پروری
- صادرات به سایر کشورها

تیم طراحی

دکتر مهدی نیکو، عضو هیات علمی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه ارومیه

pajuheshi.urmia.ac.ir/uniexpo

044-3275-9344

تماس با ما:

