

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
معاونت ترویج

ایزوله پروتئین مرغ (فرایند تولید و کاربردها)

www.ketab.ir

سرشناسه	: شویک لو، امیررضا، ۱۳۴۷-
عنوان و نام پدیدآور	: ایزوله پروتئین مرغ (فرایند تولید و کاربردها) نویسنده امیررضا شویک لو؛ ویراستار ادبی محمداسماعیل صالحی مقدم؛ تهیه شده در موسسه تحقیقات علوم دامی کشور - دفتر شبکه دانش و رسانه های ترویجی.
مشخصات نشر	: کرج: سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، معاونت ترویج، نشر آموزش کشاورزی، ۱۳۹۷.
مشخصات ظاهری	: ۱۶ص: مصور.
شابک	: 978-964-520-500-1
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
یادداشت	: کتابنامه.
موضوع	: مرغداری -- ایران -- آمار
موضوع	: Poultry industry -- Iran -- Statistics
موضوع	: پروتئین -- کاربردهای صنعتی
موضوع	: Proteins -- Industrial applications
شناسه افزوده	: موسسه تحقیقات علوم دامی کشور. دفتر شبکه دانش و رسانه های ترویجی
شناسه افزوده	: موسسه تحقیقات علوم دامی کشور. معاونت ترویج. نشر آموزش کشاورزی
رده بندی کنگره	: HD ۹۳۳.۹۲۰۳۹۷
رده بندی دیویی	: ۵۷۳.۰۹۵۵۰۲۱
شماره کاتالوگ ملی	: ۵۴۹۳۷۱۳

ISBN:978-964-520-500-1

شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۵۲۰-۵۰۰-۱



سازمان اسناد و کتابخانه ملی

عنوان: ایزوله پروتئین مرغ (فرایند تولید و کاربردها)

نویسنده: امیررضا شویک لو

مدیر داخلی: شیوا پارسا نیک

ویراستار ادبی: محمداسماعیل صالحی مقدم

ویراستار ترویجی: فرانک صحرایی

سرور ویراستار: وجیهه سادات فاطمی

تهیه شده در: مؤسسه تحقیقات علوم دامی کشور - دفتر شبکه دانش و رسانه های ترویجی

ناشر: نشر آموزش کشاورزی

شمارگان: ۱۰۰۰ جلد

نوبت چاپ: اول، ۱۳۹۷

قیمت: رایگان

مسئولیت درستی مطالب با نویسنده است.

شماره ثبت در مرکز فن اوری اطلاعات و اطلاع رسانی کشاورزی ۵۴۶۶۷ به تاریخ ۹۷/۹/۲۸ است.

نشانی: تهران- بزرگراه شهید چمران- خیابان یمن، پلاک ۱ و ۲، معاونت ترویج،

ص. پ. ۱۹۳۹۵-۱۱۱۳

تلفکس: ۰۲۱-۲۲۴۱۳۹۲۳

فهرست

۷	مقدمه.....
۸	وضعیت تولید مرغ در ایران.....
۱۱	استفاده از فن آوری تغییر pH برای استخراج پروتئین ها.....
۱۵	کاربردهای ایزوله پروتئین مرغ.....
۱۶	چالش های موجود و نتیجه گیری.....

مقدمه

پس‌ماند یا باقی‌مانده حاصل از دشتار یا فرآورش مرغ (به طور کلی ماکیان) دارای منبع ارزشمندی از مواد مغذی است که در صورت بازیافت آن، می‌توان ارزش افزوده زیادی را عاید صنعت پرورش مرغ و فرآوری آن کند. ارزش خورشی بالای پس‌ماند فرآوری محصولات دامی، موجب توسعه فن‌آوری بازیافت پروتئین‌ها و سایر مواد مغذی از این ترکیب‌ها برای ساخت فرآورده‌های مصرف انسانی شده است. تغییر pH، یک فن‌آوری برگزیده برای استخراج پروتئین از این مواد و نیز گوشت‌های نامرغوب یا کم‌ارزش مرغ است. هدف از این نوشته معرفی ایزوله پروتئین مرغ و کاربردهای آن در ساخت فرآورده‌های خوراکی برای ایجاد ارزش افزوده و ارتقای بهره‌وری در صنعت دامپروری و صنایع غذایی است.