تولید ژلاتین از ضایعات فرآورده های دریایی

پارمیدا ژلاتین مازندران

هسته و گروه پژوهشی

معرفی

با توجه به اینکه در طول دو دهه ی گذشته ژلاتین بدست آمده از ماهی و طیور رو به افزایش گذاشته است اما تولید تجاری ژلاتین پوست و استخوان طیور به دلیل بازده پایین آنها محدود بوده است در این زمینه ژلاتین ماهی به عنوان یک جایگزین بهتر برای ژلاتین های طیور و پستانداران از نقطه نظرهای اخلاقی و مذهبی است.

اهداف و برنامه ها

۱-ایجاد ارزش افزوده بالا با توجه به استفاده از ضایعات پروتئینی دریایی

۲- افزایش صادرات محصولات غذایی که با اصلاح فرمولاسیون ساخت آنها، با استفاده از ژلاتین خوراکی امکان بهبود کیفیت آنها میسر خواهد بود.

ساختار سازمانی

پیمان آریایی (طراح و مدیر عامل)

سید رسول شاه حسینی (کارشناس تولید)

مزیت‌ها و سوابق

خودکفایی در امر تولید محصول.

ایجاد در آمدهای ارزی ناشی از صدور محصول ژلاتین .

تجهیزات

تانک جاکت دار مجهز به تنظیم دما، پی اچ برای هیدرولیز. خشک کن.

راهکار و فرآیند حل مساله

استفاده از باقی مانده های کم ارزش (پوست ماهی به عنوان بخش دور ریز ماهی) در جهت تولید ژلاتین

نیازمندی شکل گیری

هر آنچه در این نوشتار گفته شد گویای لزوم احداث یک واحد صنعتی تولید ژلاتین از پوست ماهی در کشور می باشد

مدل کسب و کار

بومی سازی تولید ژلاتین از ضایعات فرآورده های دریایی

تجاری سازی ژلاتین تولید از ضایعات برای شرکت های داروی و صنایع غذایی مرتبط با استفاده ژلاتین در فرمولاسیون محصولات غذایی و دارویی

حامیان و متقاضیان

شرکت های داروی و صنایع غذایی مرتبط با استفاده ژلاتین در فرمولاسیون محصولاتشان

راه های ارتباطی

p.aryaye@yahoo.com

۰۹۱۲۶۴۵۳۴۴۵

چهلمین سال تاسیس دانشگاه آزاد اسلامی در گام دوم انقلاب

رویداد ملی گام دوم