تولید آنزیم پکتیناز برای مصارف صنایع غذایی

هسته و گروه پژوهشی

معرفی

پکتینازهای با منشا باکتریایی به طور عمده در صنعت آب میوه استفاده می شود. در این صنعت صنعت برای استخراج و شفاف سازی آب میوه ، بهبود رنگ و پایداری رنگدانه ها و غیره مورد استفاده قرار میگیرد. از بافت گیاهی، مایع سازی و جدا کردن آب از زیست توده، جداسازی پروتوپلاست ها و پردازش الیاف نساجی ، تصفیه پساب پکتینی کاربرد دارند.

اهداف و برنامه‌ها

با جدا سازی باکتری های و تعیین سطح و نوع پکتیناز آنها می توان آنزیم های صنعتی مورد نیاز را که عموما از خارج از کشور وارد می شود تولید نمود.

ساختار سازمانی

مهروز دزفولیان ژنتیک، بهزاد همتی ژنتیک، الهام کشمیری زاده شیمی

مزیت‌ها و سوابق

دارا بودن مجموعه ای از باکتری های دارای پکتیناز

تجهیزات

آزمایشگاه میکروبیولوژی – و تجهیزات ژنتیک مولکولی مرتبط

راهکار و فرآیند حل مساله

تولید آنزیم پکتیناز

نیازمندی شکل گیری

نیاز صنایع غذایی به آنزیم پکتیناز

مدل کسب و کار

۴۰ میلیون تومان . هزینه طرح .

مشتریان کلیدی : صنایع غذایی و تبدیلی کشاورزی

حامیان و متقاضیان

صنایع غذایی، سازمان محیط زیست

راه های ارتباطی

brc@kiau.ac.ir

چهلمین سال تاسیس دانشگاه آزاد اسلامی در گام دوم انقلاب

رویداد ملی گام دوم