

استفاده از ریز جلبکها جهت توسعه فرآورده های غذایی فراسودمند

فاطمه نوغانی

ریز جلبکها از قدیمی ترین ساکنان اقیانوسها و آبهای شیرین می باشند. خلقت آنها نه تنها به میلیارد ها سال قبل از تاریخ حیات بشر بر می گردد، بلکه پیش از تمامی گونه های جانوری و گیاهی می زیسته اند و هم اکنون در طبیعت پیرامون ما وجود داشته و نقش بسیار مهم و کلیدی را در اکوسیستم ایفا نموده و در دسترس می باشند.

با توجه به پتانسیل بسیار خوب سواحل جنوبی کشور از نظر حضور انواع ریز جلبکها و تحقیقات انجام شده در زمینه شناسایی و کاربرد جلبک های سواحل جنوبی کشور و با توجه به اثرات متعددی که استفاده از جلبکها دارند، لزوم توجه هر چه بیشتر به شناخت این ذخایر و قابلیت های کاربردی آنها مشخص شده و لازم است در مورد اثرات گونه های جلبکی سواحل جنوب کشور تحقیقات لازم صورت گرفته تا بر اساس آن بتوان به نحو مطلوب بهره برداری بهینه را از این منابع طبیعی ملی انجام داد. ریز جلبکها بعلت دارا بودن ترکیبات زیست فعال منحصر به فرد جزء غذاهای فراسودمند بشمار می آیند. همچنین افزایش تقاضا برای غذاهای سلامتی باعث توجه هرچه بیشتر به منابع طبیعی نوین گردیده.

در بین جلبکهای خوراکی اسپیرولینا پلاتنسیس و کلرلا ولگاریس از ریز جلبکهای غذایی پر کاربرد هستند. اهمیت استفاده از این دو جلبک بطور عمده بعلت ویژگی های تغذیه ای همچون میزان بالای پروتئین، حضور انواع ویتامین ها و اسیدهای آمینه ضروری ، مواد معدنی بویژه آهن، رنگدانه فایکوسیانین و اسیدهای چرب ضروری بویژه اسید گامالینولنیک ، ایجاد رنگ در فرآورده نهایی و فواید درمانی ناشی از فیتونوترینتها باعث افزایش استفاده از این ریز جلبکها در صنایع غذایی و دارویی شده است. اسپیرولینا پلاتنسیس و کلرلا ولگاریس از سوی سازمان غذا و داروی ایالات متحده آمریکا و سازمان جهانی بهداشت بعنوان مواد غذایی برتر شناخته شده اند.

بر طبق بیانات ارائه شده استفاده و کاربرد این دو جلبک بعنوان یک منبع دریایی هم از دیدگاه تغذیه ای و هم از دیدگاه صنعتی میتواند دستاورد علمی قابل توجهی باشد. وجود بسیاری از فاکتورهای تغذیه ای مهم و اساسی در این جلبکها میتواند انگیزه ای جهت تولید محصولات جدید تجاری باشد. استفاده از این جلبکها در صنایع غذایی بعلت خاصیت غنی کنندگی بالای آنها سبب رفع بسیاری از نیازهای روزانه افراد خواهد شد با توجه به فقر غذای در جوامع امروزی نیاز به تولید چنین محصولاتی دور از انتظار نمی باشد. ریز جلبکها و ترکیبات استخراج شده از آنها میتوانند نقش مهمی در طراحی و توسعه فرآورده های نوین ایفا کنند. هزینه های پایین تولید در مقایسه با ارزش تغذیه ای بالای این ریز جلبکها تحقیق و توسعه در این زمینه بمنظور افزایش کاربرد آن در صنعت غذای ایران امری ضروری بنظر می رسد. وجود بسیاری از فاکتورهای تغذیه ای در این جلبکها میتواند انگیزه ای جهت تولید محصولات جدید تجاری باشد.