

پروتئین قارچی به صورت پودری و خمیری تولید شد

فنانه هاشم پور گفت: این پروتئین در مقایسه با پروتئین حیوانی یا گیاهی، با سرعت بیشتر و غیر وابسته به فصل و اقلیم قابل تولید است. افزایش جمعیت جامعه بشری و فقر پروتئینی از یکسو و محدود بودن ظرفیت کره زمین برای تولید پروتئین حیوانی و گیاهی از سوی دیگر به زودی بشر را مجبور به پیدا کردن منابع پروتئینی جایگزین خواهد کرد.

به گزارش سایت خبری پرسون، فنانه هاشم پور، فارغ التحصیل دکترای بهداشت و ایمنی مواد غذایی از دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی و مدیرعامل یک شرکت دانش بنیان در گفتگو با خبرنگار مهر اظهار کرد: پروتئین قارچی نوعی پروتئین تک یاخته است که به عنوان جایگزین پروتئین در مکمل‌های ورزشی، مکمل خردسالان و سالمندان در صنعت دارو و به عنوان غنی کننده محصولات لبنی، غله‌ای و غذای آماده مصرف، قابل استفاده است.

وی با بیان اینکه نوع خمیری این پروتئین به عنوان جایگزین گوشت در فرآورده‌های گوشتی استفاده می‌شود، گفت: این پروتئین در مقایسه با پروتئین حیوانی یا گیاهی، با سرعت بیشتر و غیر وابسته به فصل و اقلیم قابل تولید است. افزایش جمعیت جامعه بشری و فقر پروتئینی از یکسو و محدود بودن ظرفیت کره زمین برای تولید پروتئین حیوانی و گیاهی از سوی دیگر به زودی بشر را مجبور به پیدا کردن منابع پروتئینی جایگزین خواهد کرد.

فارغ التحصیل دکترای بهداشت و ایمنی مواد غذایی ادامه داد: به این منظور قارچ مولد که مورد تایید لیست اداره کل غذا و داروی آمریکا قرار گرفته را توانستیم در این شرکت تولید کنیم.

وی تاکید کرد: امکان استفاده از سوبستراهای بومی ایران مانند ملاس نیشکر و شیر خرمای بررسی شده و شرایط کشت بهینه شده است؛ از این رو در صد آمدمید تا پروتئین قارچی را به دو صورت پودر و خمیری تولید و به عنوان جایگزین پروتئین در بسیاری از فرآورده‌های دارویی (مکملها) و غذایی (فرآورده‌های گوشتی و لبنی) به تولید برسانیم.

وی در خصوص ویژگی‌ها گفت: پروتئین تک یاخته مزایای ویژه‌ای در مقایسه با پروتئین حیوانی یا گیاهی دارد، من جمله اینکه برای رشد به فصل یا آب و هوای خاصی وابسته نیستند (مستقل از مکان و آب و هوا قابل تولیدند) و در تمام طول سال می‌توانند تولید شوند.

وی با بیان اینکه پروتئین‌های قارچی خوراکی به زمین زیادی نیاز ندارند و محتوای پروتئین بالا با طیف گسترده‌ای از اسیدهای آمینه ضروری دارند، گفت: محتوای چربی کم و نسبت به پروتئین-کربوهیدرات بالایی دارند.

وی با بیان اینکه آنالیز شیمیایی پروتئین‌های قارچی تولید شده تیم ما نشان داده است که ۱۰۰ گرم ماده خشک پروتئین قارچی حاوی ۶۰ گرم پروتئین، ۱۶ گرم فیبر، ۱۳ گرم چربی، ۱۰ گرم کربوهیدرات و مقادیری از ویتامین‌ها و مواد معدنی است، گفت: مطالعات سم شناسی نشان داده است که هیچ نگرانی برای سلامتی در اثر مواجهه حاد و مزمن پروتئین قارچی مشاهده نشده است و به علاوه باعث حفظ رشد طبیعی در انسان و حیوان می‌گردد.

وی ادامه داد: پروتئین قارچی غنی از اسیدهای چرب ضروری و فیبر بوده و میزان کربوهیدرات و چربی آن ناچیز است. همچنین عمده چربی آن از نوع غیر اشباع است.

وی ادامه داد: تمامی آزمون‌های تغذیه‌ای و ایمنی محصول انجام شده است.

وی با بیان اینکه کمبود پروتئین باعث ضعف سیستم ایمنی، کاهش عضلات بسیاری از بیماری‌های مرتبط می‌شود، گفت: نوع خمیری این محصول شباهت زیادی به بافت گوشت دارد، بدون طعم و بو است و به همین خاطر به راحتی قابلیت جایگزین شدن با گوشت در محصولات غذایی را دارد.

هاشم پور با بیان اینکه خوشبختانه صنایع زیادی طالب این محصول هستند، گفت: علت بحران‌های اقتصادی اخیر ناشی از ویروس کرونا و تحریم‌های ظالمانه، باعث کوچک شدن سهم پروتئین در سبد غذایی مردم شده؛ همین موضوع سبب شده دولت و صنایع به فکر چاره‌ای برای غنی سازی محصولات مختلف باشند.

به گفته وی، صنایع غذایی مختلف مانند صنایع لبنی (شیر، ماست، پنیر، بستنی) و غله‌ای و قنادی (نان، کیک، بیسکویت، شکلات) به راحتی می‌توانند پودر پروتئین تک یاخته را در محصولاتشان بدون اثر منفی در بافت و طعم آنها استفاده کنند. با توجه به مذاکرات انجام شده با کارخانه‌های گوشتی، لبنی، نوشیدنی‌ها و تولیدکنندگان مکمل‌ها، هر دو شکل پودری و خمیری این محصول مشتریان بالقوه زیادی دارد که امید است با راه افتادن خط تولید آن، بالفعل تبدیل شوند.

هاشم پور خاطر نشان کرد: نمونه داخلی و منطقه‌ای برای این محصول وجود ندارد. اما یک کشور انگلستانی به نام کورن (quorn)، سال‌هاست که به تولید سوسیس، ناگت و محصولات غذایی بدون گوشت می‌پردازد و هر ساله به تعداد مصرف کنندگان شان افزوده می‌شود. از مزایای شرکت ما استفاده

از سوبسترای بومی ایران مانند ملاس که هم دارای ارزش تغذیه‌ای بوده و هم ارزان قیمت است، می‌باشد.

مدیرعامل شرکت اضافه کرد: در حال حاضر بیش از ۹۰ درصد پودرهای پروتئین از جمله پودر پروتئین آب پنیر و ایزوله سویا به کشور وارد می‌شود. در صورت تولید انبوه و صنعتی این محصول در تناژ بالا تا حد زیادی به کاهش ارزی کمی خواهد کرد.

وی با تاکید بر اینکه در حال جذب سرمایه جهت تولید انبوه هستیم، ادامه داد: همانطور که گفته شد تولید در مرحله نیمه صنعتی با مقیاس ۷۵۰ لیتر صورت گرفته است. طرح اولیه صنعتی با توجه به تولید با فرمتور ۴۰ تن است.

هاشمی با تاکید بر اینکه با توجه به اینکه این محصول برای اولین بار در ایران به تولید به صرفه و اقتصادی رسیده است و چون در منطقه مشابه ندارد، امکان صادرات به کشور همسایه و همچنین هند وجود دارد، گفت: هند دارای جمعیت بالایی بوده و به علت مسائل مذهبی و اخلاقی، عمدتاً گیاه خوار هستند، در نتیجه صادرات این محصول خدمت بزرگ به مردم هند و فرصت مناسب برای ارزآوری برای کشور خواهد بود.

وی ادامه داد: با توجه به ارزش و اهمیت این محصول برای سلامتی افراد جامعه و سودآوری برای کشور بهتر است که دولت با سازوکار خاص خود اقدام به دولتی کردن طرح کند.

هاشم پور تاکید کرد: این شرکت در مرکز رشد انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور مستقر بوده و مورد تایید صندوق حمایت از زیست فناوری ریاست جمهوری است. محققان این پروژه در حال حاضر جلساتی جهت انعقاد قرارداد با شرکتهای مستقر در پارک تشکیل داده‌اند.

منبع: مهر