

النانوتكنولوجي» يطور منتجات الألبان»



القاهرة: «الخليج»

نظم معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية في مصر برنامجاً علمياً حول استخدام «النانو تكنولوجي» في تطوير منتجات الألبان، وكذلك تطوير دور التكنولوجيا الحديثة في صناعة الألبان.

وضم البرنامج أساتذة وخبراء المعهد، في إطار رفع كفاءة الباحثين، وتحسين قدراتهم في مجالات الألبان والتصنيع الغذائي.

وأشار د. شاكر عرفات، مدير المعهد، بحسب بيان لوزارة الزراعة المصرية، إلى أن أهمية هذا البرنامج ترجع إلى أن الألبان ومنتجاتها من المصادر الأساسية للغذاء، لاحتوائها على المكونات الأساسية، التي يحتاجها الجسم، في مراحل النمو المختلفة من: البروتين، والدهون، والسكريات، والمعادن، والفيتامينات، بالإضافة إلى مضادات الميكروبات الطبيعية، والمحفزات المناعية وعوامل النمو.

وأوضح أن اللبن يعد من أرخص أنواع البروتين الحيواني، كما أنه مكون غذائي هام وضروري، ومصدر هام للصناعات التحويلية، مثل صناعة الجبن بأنواعه المختلفة، وصناعة الألبان المتخمرة.

وأشار د. عاطف عشية، وكيل المعهد، إلى أن البرنامج يهدف إلى التعرف على التطورات الحديثة في تصنيع وتركيب

وخواص منتجات اللبن التقليدية، واستخدام تطبيقات «النانو تكنولوجي» في مجال الألبان، بهدف تحسين وتطوير منتجات الألبان.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024