

نشریه فنی " کاربرد پسماند جامد زیتون در صنایع غذایی و چشم‌انداز آینده آن " نگارش دکتر فروغ شواخی و دکتر حمید رضا گازر، اعضای هیئت علمی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، منتشر شد.

در بین روش‌های مختلف برای افزایش ارزش تغذیه‌ای مواد غذایی، استفاده از ترکیبات زیست‌فعال حاصل از پسماند صنعت غذا، به دلیل ایجاد ارزش افزوده، پایداری محیط زیست و مسائل اقتصادی مورد توجه است. تفاله زیتون، پسماند جامد حاصل از روغن کشتی زیتون است که از هسته و گوشت زیتون تشکیل شده است. پژوهش‌های مختلف در مورد کاربرد تفاله زیتون برای غنی‌سازی و بسته‌بندی مواد غذایی و تغذیه دام، بیانگر آن است که تفاله زیتون تنها یک محصول جانبی نیست، بلکه منبعی از ترکیبات فراسودمند با پتانسیل کاربرد در فرمولاسیون محصولات غذایی و تولید مواد غذایی سلامت بخش و مغذی ارزشمند است. در صنعت غذا، تفاله زیتون یا ترکیبات استخراج شده از آن با اهداف مختلفی مانند افزایش ماندگاری، مقاومت به اکسیداسیون و تولید مواد غذایی فراسودمند با ویژگی‌های تغذیه‌ای بیشتر به کار می‌رود. در این نشریه، کاربرد مستقیم و غیر مستقیم تفاله زیتون در صنایع غذایی با ذکر مثال‌های کاربردی ارائه شده است.