



### تولید اسانس و پکتین از ضایعات مرکبات

متخصصان مرکز نوآوری و شتابدهی جهاددانشگاهی سازمان شهید بهشتی موفق به تولید اسانس و پکتین (پلی ساکارید) از دورریز مرکبات شدند.

به گزارش روابط عمومی شرکت کشت و صنعت فراوری گیاهان دارویی سهاجیسا به نقل از خبرگزاری آنا، نسرین سقازاده مدیر مرکز نوآوری و شتابدهی جهاددانشگاهی سازمان شهید بهشتی درباره تولید اسانس و پکتین از دورریز مرکبات گفت: این کار نمونه‌های مشابه دارد، اما تا کنون تولید اسانس از دورریز مرکبات انجام نشده است.

وی با بیان اینکه سالانه حدود ۱۰ میلیون دلار واردات اسانس داریم، گفت: این اسانس در صنعت غذایی کاربرد فراوان دارد، همچنین در صنعت عطر و ادکن کشور نیز به تازگی اعلام نیاز شده است.

سقازاده گفت: نمونه‌های قبلی این اعلام نیاز از فرانسه آماده و وارد کشور می‌شد، امیدواریم این نمونه بتواند جایگزین این محصول وارداتی شود.

مدیر مرکز نوآوری و شتابدهی جهاددانشگاهی سازمان شهید بهشتی اظهار کرد: ویژگی دیگر این طرح این است که یکی از محصولات جانبی که بعد از اسانس تولید می‌شود، محصول پکتین است.

وی ادامه داد: این پکتین در واقع یک قوام دهنده در صنعت غذایی است، آنچیزی که در شیرینی و شکلات یا مربا ما مشاهده می‌کنیم به عنوان قوامی که در محصول است از طریق پکتین ایجاد می‌شود.

سقزاده گفت: این پکتین تولید شده علاوه بر اینکه در صنایع غذایی خیلی کاربرد وسیعی دارد، در صنایع دارویی نیز کاربرد دارد، به طور مثال برای روکش کپسول مورد استفاده قرار می‌گیرد.

وی گفت: در خصوص این طرح ما آمادگی همکاری با سرمایه گذار جهت راه اندازی خط تولید داریم.

مدیر مرکز نوآوری و شتابدهی جهاددانشگاهی سازمان شهید بهشتی بیان کرد: طرح موجود در قالب نمونه آزمایشگاهی تولید شده است.