



کاربردهای جلبکهای دریایی

سید محمد تکریمی نیاراد ، عضو هیأت علمی مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان

آدرس : کیلومتر ۵ شهر صنعتی رشت - مرکز آموزش عالی علوم و صنایع شیلاتی میرزا کوچک خان

تلفن : ۰۱۳۱-۳۳۸۲۸۰۰

Email : tackrimi @ yahoo.com

چکیده :

تقریباً بیش از $\frac{2}{3}$ کره زمین از آب پوشیده است و سالیانه بالغ بر $10 \times \frac{15}{5}$ تن کربن در این منابع آبی توسط جلبکها تثبیت می گردد. از این ارگانسیم های فتوسنتز کننده ۱۸۰۰ جنس و ۲۱۰۰ گونه شناسایی گردیده است که از جلبک میکروسکوپ (کلرلا) تا جلبک قهوه ای چند صد متری (کلپ) را شامل می گردد.

همگام با پیشرفت دانش جلبک شناسی ، اهمیت اقتصادی آن نیز افزایش یافته است. ارزش کل تولید انواع فرآورده حاصل از جلبکها معادل ۶ میلیارد دلار برآورد گردیده است که تولید فرآورده های غذایی برای مصارف انسانی ۵ میلیارد دلار را به خود اختصاص داده است.

جلبکها به علت دارا بودن انواع آمینواسیدها ، اسیدهای چرب ، پروتئین ها ، پلی ساکاریدها ، منوساکاریدها ، مواد معدنی و انواع ویتامین ها دارای ارزش غذایی بالا بوده و بعنوان انواع فرآورده های غذایی ، طعم دهنده ، نگهدارنده و افزودنی در صنایع غذایی کاربرد دارد.

گستره سواحل جنوبی ایران و تنوع جلبکی در آن استعداد بالقوه ای است که می توان در جهت شکوفایی اقتصادی از این منابع خدادادی بعنوان منابع غذایی برای انسان ، دام و طیور استفاده کرد همچنین با بهره گیری از این منابع در صنایع کاغذ ، نساجی ، لوازم بهداشتی و آرایشی ، صنایع داروسازی ، دندانپزشکی و ... می توان ضمن جلوگیری از خروج ارز برنامه ریزی جهت صادرات آن را نیز در دستور کار قرار داد.

واژه های کلیدی : جلبک ، غذا ، فرآورده



Seaweed Applications

Sayed Mohammad Takrimi Niarad

Address: Mirza Koochak Khan Higher Education Center For Fishery Science And Technology
Tel : 0131-3382800
Email : tackrimi @ yahoo.com

Abstract:

As much as two third of the globe is covered with water and there is an annual carbon production of 15.5×10^{10} MT by the seaweeds. Thus photosynthesizing organisms are classified in 1800 genres and 2100 species, which vary in size including the microscopic *Colourella* to brown seaweeds (Kelp) that are several meters in length.

In line with the increased knowledge on seaweeds, there has been a relatively greater recognition of their commercial importance. In 2001 the total value of various seaweed by – products was estimated usd 6 Billion, out of which 5 billion usd were related to products for direct human consumption.

Being rich in various amino acids, fatty acids, proteins polysachaid , monosacharids, minerals and nutritionally high value vitamins , seaweeds are being growingly used as the main source for a variety of sea foods , preservatives food additives and flavour in food industry.

Considering the vast extent of southern Iranian coasts along the Persian Gulf and Oman Sea and the potentially diverse seaweed species, there is every reason to assume an economic flourish that can use these natural endowments for production of food for both human and live stocks consumption.

In addition, the possibilities for seaweed applications in paper industry , textiles , sanitation ,cosmetics , medicine and dentistry are available that might well prevent the expenditure of valuable currencies and might also boost the export-oriented industries.

Key words: Seaweed , food, by-products.