

عنوان مقاله:

کاربرد و روش های ریزپوشانی میکروارگانیزم های پروبیوتیک

محل انتشار:

چهارمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

خزر پورعلی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه بهداشت مواد غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

محمد محسن زاده - دانشیار، گروه بهداشت مواد غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

فواید سلامتی بخش حاصل از محصولات حاوی باکتری های پروبیوتیک منجر به افزایش مصرف آنها شده با این حال، قابلیت زنده ماندن آنها در محصولات و همچنین دستگاه گوارش کم است به همین دلیل محققان را به نوآوری روش های مختلف بهبود زنده ماندن باکتری های پروبیوتیک ترغیب کرده است. یکی از این روش ها ریزپوشانی سلول های پروبیوتیکی است که از جدیدترین و کارآمدترین روش هایی است که امروزه مورد توجه قرار گرفته است. در واقع ریزپوشانی کردن یعنی قرار دادن یک ماده حساس درون یک پوشش برای محافظت از آن و متداول ترین پوشش ها ی مورد استفاده نشاسته، آلژینات، پروتئین شیر، ژلاتین، کیتوزان، زلان، کاراگینان، صمغ فارسی هستند. روش هایی که استفاده می شود نیز عبارت است از اکستروژن، امولسیون، خشک کن پاششی، خشک کن پاششی انجمادی است. در این مقاله اصول و روش های ریزپوشانی باکتری های پروبیوتیک و کاربرد آنها مورد بررسی قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، ریزپوشانی، زنده ماندن، باکتری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1041581>

