

## عنوان مقاله:

مروری جامع بر محصولات پروبیوتیک غیر لبنی و اثر مواد غذایی بر روی آن

## محل انتشار:

کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 31

## نویسندگان:

سحر قاسم پناه - دانش آموخته ی کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه گیلان

نرجس ملک جانی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه گیلان

## خلاصه مقاله:

تاکنون مطالعات متعددی بر روی باکتری های پروبیوتیک لبنی صورت گرفته است. این باکتری ها از متداول ترین حامل ها برای باکتری های پروبیوتیک به داخل بدن هستند. با توجه به افزایش جمعیت گیاه خواران و وجود برخی از ترکیبات مانند لاکتوز و کلاسترول بالا در این مواد، مصرف آن برای تمام افراد جامعه مناسب نیست. امروزه محصولات پروبیوتیک غیر لبنی مانند سبزی ها، غلات، و فراورده های گوشتی به دلیل اثرات سلامتی بخش و وجود مواد سودمند و مغذی در آن ها و همچنین به دلیل توانایی مصرف آن ها توسط تمام افراد جامعه برخلاف محصولات لبنی پروبیوتیک، توجه پژوهشگران را به خود جلب کرده و بر بازار پسندی بیشتر این محصولات افزوده است. تاثیر مواد غذایی بر روی این باکتری ها و این نکته که آیا این باکتری ها طی نگهداری، فرآوری، حمل و نقل و همچنین بعد از مصرف، بقا، رشد و خواص خود را حفظ می کنند، چالش های بسیاری را ایجاد کرده است. این مقاله آخرین تحقیقات صورت گرفته در این زمینه را نشان می دهد.

## کلمات کلیدی:

غیرلبنی، فراسودمند، پروبیوتیک، فرآورده های گوشت، سین بیوتیک

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1122269>

