

عنوان مقاله:

پروبیوتیک ها به عنوان اجزای تشکیل دهنده نوشیدنی های عملکردی لبنی

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

زهرا خوشدونی فراهانی - دانشجوی دکتری، دانشکده کشاورزی و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران، تهران، ایران

فاطمه خوشدونی فراهانی - فارغ التحصیل کارشناسی ارشد، دانشکده کشاورزی و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران، تهران، ایران

سیدمهدی سیدین اردبیلی - دانشیار، دانشکده کشاورزی و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

باکتری های مفید پروبیوتیک سبب بهبود سلامت دستگاه گوارش می شوند. زنده ماندن مناسب شرط لازم برای عملکرد بهینه پروبیوتیک است و بنابراین محصولات پروبیوتیک باید حاوی مقادیر بالای کافی از سویه های خاص پروبیوتیک در طول ذخیره و در طول مصرف باشند. تمام کاربردهای مواد غذایی نوعی محدودیت در مورد زنده بودن و پایداری پروبیوتیک ها دارند. این محدودیت ها به طور معمول عواملی مانند اسیدیته ماتریس مواد غذایی و زمان و دمای ذخیره محصول را در بر می گیرد. در این مقاله از روش های گردآوری کتابخانه ای و جستجو در مقالات علمی معتبر به منظور بررسی اثرات سلامتی بخش و زنده ماندن پروبیوتیک ها در نوشیدنی های لبنی استفاده می شود. این مقاله بر نوشیدنی های پروبیوتیکی حاصل از شیر توجه دارد. ماهیت نوشیدنی پروبیوتیک نیاز خود را برای سویه های پروبیوتیکی تعیین می کند. بنابراین باید توجه ویژه ای به انتخاب سویه پروبیوتیکی مناسب برای یک غذای خاص اختصاص داده شود. انتخاب یک سویه با خواص تکنولوژیکی خوب، یک عامل کلیدی در هنگام تولید مواد غذایی جدید برای پروبیوتیک ها خواهد بود.

کلمات کلیدی:

میکروارگانیزم پروبیوتیک، سویه های میکروبی، نوشیدنی، لبنی، پایداری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156447>

