

عنوان مقاله:

غذاهای فراسودمند و فواید آنها

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

نیما محمدنژادخیاوی - دانشجوی دکتری تخصصی علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

حسام دلیری شیل سر - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

سمیه امیری - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

محمود صوتی خیابانی - دانشیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

رضا رضایی مکر - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

اکرم پزشکی - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

این تصور و عقیده که مواد غذایی به واسطه ارزش غذایی و ترکیبات مغذی که دارند، دارای اثرات ارتقای سلامتی هستند، در سالهای اخیر به طور فزاینده ای پذیرفته شده است. تأثیرات خاص 5 پیشگیرکننده مواد مغذی بر بیماری های گوناگون منجر به کشف غذاهای کاربردی یا فراسودمند شده است. غذاهای فراسودمند محصولات محصولاتی هستند که حاوی ترکیبات مختلف با فعالیتهای بیولوژیکی میباشند و در رژیمهای غذایی فعلی و معمول مصرف میشوند و به حفظ وضعیت مطلوب جسمی، روحی و روانی انسانها کمک میکنند، این محصولات همچنین دارای توانایی بهبود سلامت و یا کاهش خطر بیماریها هستند. هدف از این مطالعه برجسته کردن و نشان دادن نقاط قوت غذاهای فراسودمند میباشد. همچنین اثرات آنها بر دستگاه گوارش و نیز انواع ترکیبات زیست فعال گیاهی و جانوری در مطالعه حاضر بررسی شده است.

کلمات کلیدی:

غذای فراسودمند، ترکیبات مغذی، ریز مغذی ها، صنایع غذایی، ویتامین ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156753>

