

عنوان مقاله:

اثرات پری بیوتیکی اینولین در مواد غذایی

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

بهمن سلیمان زاده - دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی گروه علوم و صنایع غذایی

ملیحه پیل تن - دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی گروه علوم و صنایع غذایی

سیداحمد شهیدی یاساقی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی گروه علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

فلور میکروبی روده انسان به واسطه توانایی در هضم عناصر غذایی و تولید متابولیت های مفید نقش قابل توجهی در سلامتی انسان بازی می کند این فلور میکروبی نقش فعالی در سامانه دفاعی انسان به وسیله مقاوم سازی و محافظت علیه میکروارگانیزم های بیماری زا ایفا می کنند پری بیوتیک ها در ترکیبات غذایی غیرقابل هضمی هستند که ترکیبات سودمندی را برای فلور میکروبی روده و بطور ویژه بیفیدوباکترها فراهم می کنند این ترکیبات می توانند رشد گروه مفیدی از باکتریهای روده را سرعت بخشند اینولین نوعی پری بیوتیک است که محتوی فراکتان است از اثرات سودمند اینولین می توان به تاثیر برتحریک رشد بیفیدو باکتریهای دستگاه گوارش اشاره کرد. تمام انواع اینولین پری بیوتیک ها اثر تحریک کنندگی برروی رشد گونه های بیفیدوباکترها دارند و اثر آنها برروی دیگر فلور میکروبی کم است همچنین اینولین دارای اثرات مثبت بر جذب کلسیم در انسان بوده و جذب و ته نشینی کلسیم را در استخوان و دندان افزایش می دهد.

کلمات کلیدی:

پری بیوتیک، اینولین، فروکتان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116244>

