

عنوان مقاله:

روند تولید نوشیدنیهای پروبیوتیک غیرلبنی

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

نرگس قاسمی میرزایی - کارشناس علوم و صنایع غذایی

عادل رضانی مقدم ملسکامی - کارشناس علوم و صنایع غذایی

فاطمه سروری - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی

فاطمه فاضلی - ارشد علوم و صنایع غذایی و عضو هیئت علمی دانشگاه آیت الله آملی

خلاصه مقاله:

در سالهای اخیر برای جلب توجه مصرف کنندگان و نیز دارا بودن یک رژیم غذایی سالم و موثر در جلوگیری از بیماریها تولید غذاهای عمل گرا در اولویت خاصی قرار گرفته است در این خصوص افزودن پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها به مواد غذایی که می توانند تعامل مفیدی با میکروبهایی طبیعی موجود در روده داشته باشد از جمله این دستاوردهای بزرگ بوده است فراورده های لبنی در میان اکثر افراد جامعه همواره با محدودیت مصرف مواجه بوده است که از جمله این محدودیتها می توان به بیماری عدم تحمل لاکتوز و نیز برخی حساسیت های دیگر در افراد مختلف اشاره نمود همچنین مساله وجود کلسترول در محصولات لبنی نیز هنوز هم در بسیاری از جوامع دارای برخی ابهامات بوده و بسیاری از افراد در مصرف چربی شیر مراعات می نمایند. اما امروزه این نوشیدنی ها با خصوصیات و طعم ها و ترکیبات مختلف از جمله پرطرفدارترین محصولات پروبیوتیکی به شمار می روند.

کلمات کلیدی:

نوشیدنی ها، پروبیوتیک ها، غیرلبنی، رژیم غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116280>

