

عنوان مقاله:

پروبیوتیک ها و غذاهای فراسودمند از نسل اول تا نسل چهارم

محل انتشار:

پنجمین کنفرانس بین المللی بهداشت، درمان و ارتقای سلامت (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

زینب رضایی - مدیر پژوهشی مرکز چشمه نوشان خراسان (عالی‌س)، دانشگاه علمی کاربردی

فرشید نیک فر - رییس مرکز چشمه نوشان خراسان (عالی‌س)، دانشگاه علمی کاربردی

خلاصه مقاله:

به طور کلی، پروبیوتیک ها به عنوان مکمل غذایی در نظر گرفته می شوند. این میکروارگانیسم ها توانایی اتصال به سلول های اپیتلیال روده را دارند و به دلیل خاصیت غیر بیماری زایی و غیر تهاجمی می توانند موجب حفظ و پایداری میکروفلور طبیعی روده شوند و چون در دستگاه گوارش کلونیزه می شوند از اتصال باکتری های پاتوژن به مخاط روده جلوگیری می کنند. تحقیقات نشان داده اند که مصرف باکتری های پروبیوتیک می توانند از بروز بیماری های تنفسی بکاهند. از میان باکترهای پروبیوتیک، گروه اسید لاکتیک به عنوان مهمترین گروه عنوان شده است که در این میان جنس لاکتوباسیل به عنوان متداول ترین میکروارگانیسم است که در تولید محصولات پروبیوتیکی کاربرد دارد. این باکتری ها، که به عنوان کشتاغازگر به شیر اضافه می شوند، نقش مهمی را در طعم و عطر محصولات لبنی ایفا می کنند. از زمان ظهور اولین نسل پروبیوتیک ها تا کنون مدل های مختلفی از این باکتری ها در شکل های مختلف ظهور کرده است. لذا در این مقاله مروری به بررسی اولین نسل تا چهارمین نسل پروبیوتیک ها پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، فراسودمند، نسل، مکمل غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1196631>

