

## عنوان مقاله:

بررسی نقش پستیوتیک ها در ارتقا ایمنی مواد غذایی

## محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

## نویسندگان:

سحر صباحی - گروه علوم تغذیه، دانشکده پیراپزشکی، دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور اهواز، اهواز، ایران

پانیز حسن نژاد - گروه مهندسی پزشکی، دانشکده فنی و مهندسی، دانشگاه روزبهان ساری، ساری، ایران

امین عباسی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران

عاطفه کریمی - گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی زنجان، زنجان، ایران

حسن برخورداری - گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی زنجان، زنجان، ایران

## خلاصه مقاله:

مخاطرات فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی از جمله عواملی هستند که همواره ایمنی غذا را تهدید می کنند. در این راستا مخاطرات بیولوژیکی از اهمیت فوق العاده ای برخوردار است. در این میان، باکتری ها نقش مهمی در ایجاد فساد مواد غذایی و بیماری های منتقله از طریق غذا دارند. علاوه بر این، رویکرد جدیدی در سال های اخیر اتخاذ شده است که مبتنی بر کاربرد پروبیوتیک ها و پستیوتیک ها می باشد. در این رویکرد، کنترل رشد و تکثیر اجرام بیماری زای عامل عفونت و فساد از طریق به کارگیری ترکیبات مذکور که دارای منشا ایمن و اثر ضد میکروبیچشمگیری هستند، صورت می گیرد. نتایج مطالعات اخیر نشان می دهد که پستیوتیک ها می توانند عناصر جایگزین مناسبی برای سلول های زنده پروبیوتیک باشند و همچنین به عنوان عوامل ضد میکروبی جدید استفاده شوند. مکانیسم های اصلی ضد میکروبی پستیوتیک ها شامل اسیدی نمودن سیتوپلاسم سلولی، جلوگیری از تنظیم و تولید انرژی، سرکوب رشد میکروارگانیسم های بیماریزا با تشکیل منافذ در غشای سلول، تغییرات مورفولوژیکی و عملکردی اجزای حساس مانند پروتئین ها و پپتیدها با ایجاد اسیدیته در غشای سلولی و همچنین تحریک ایجاد مسیرهای اکسیداسیون در سلول های باکتریایی میباشد. بنابراین، در حال حاضر منابع علمی موجود در پایگاه های اطلاعاتی تایید میکنند که پستیوتیک ها به دلیل ویژگی های منحصر به فرد خود، می توانند به عنوان رویکردی نوین و ابزاری امیدوار کننده در زمینه کنترل رشد و تکثیر اجرام بیماری زا و عاملفساد در ماتریکس های غذایی و همچنین جهت تولید غذاهای فراسودمند مورد استفاده قرار گیرند.

## کلمات کلیدی:

پستیوتیک ها، پروبیوتیک ها، ایمنی غذایی، فعالیت ضد میکروبی، غذاهای فراسودمند

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1303509>

