

عنوان مقاله:

ارزیابی استفاده از میکروارگانیسم های دریایی خلیج فارس در صنایع غذایی

محل انتشار:

ششمین کنگره ملی سالانه یافته های نوین در علوم کشاورزی و منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

آرش شکوری - عضو هیئت علمی دانشگاه دریانوردی و علوم دریایی چابهار، گروه زیست شناسی دریا، دانشگاه دریانوردی و علوم دریایی چابهار

عبدالباسط دبیرستان - دانشجوی کارشناسی ارشد، رشته زیست دریا، گرایش بوم شناسی، دانشگاه دریانوردی و علوم دریایی چابهار

خلاصه مقاله:

در تهیه هر نوع غذای سالم، به جای افزودن مواد مغذی، از میکروارگانیسم دریایی های دریایی با تاثیرات فیزیولوژیکی مثبت بر روی بدن استفاده می شود. غذاهایی که حاوی این میکروارگانیسم دریایی های مفید هستند، پروبیوتیک نامیده می شوند. محصولات حاوی میکروارگانیسم دریایی های مفید دریایی پس از مصرف در روده انباشت نمیشوند و تاثیر مثبتی بر سلامت انسان تاثیر دارند. میکروارگانیسم دریایی هایی که در اکوسیستم های دریایی وجود دارند، در زیستگاه های منحصر به فردی زندگی میکنند و معمولا ترکیبات زیست فعالی تولید میکنند که از انواع ترکیبات خشکی متفاوت هستند. خلیج فارس یکی از منابع بسیار مهم این میکروارگانیسم دریایی ها هستند. میکروارگانیسم دریایی های خلیج فارس شامل باکتری ها، سیانوباکتری ها، دینوفلاژله ها و غیره بوده و معمولا به صورت همزیست با گیاهان و حیوانات دریایی هستند. در طول ۴ دهه گذشته بیش از ۱۰۰۰۰ ترکیب از موجودات دریایی خلیج فارس جداسازی شده است و در حال حاضر رشد چشمگیری در مورد محصولات طبیعی دریا یا ترکیبات زیست فعال ثانویه وجود دارد. پروبیوتیک های به دست آمده از خلیج فارس شامل میکروارگانیسم دریایی های زنده و فعالی هستند که در مناطق مختلف بدن (عمدتا روده) با فعالیت بیولوژیکی به تعداد مناسب یافت می شوند که بیشتر از طریق حفظ و بهبود تعادل رشد باکتریها در روده و خواص سلامتی برای میزبان هستند. علاوه بر این، این میکروارگانیسم دریایی ها با سنتز برخی مواد ضروری در بدن مانند ویتامین ها، اسیدهای آمینه و بهبود عملکرد دستگاه گوارش، نقش حیاتی در حفظ سلامت انسان دارد. اثرات بهداشتی مولد غذایی میکروارگانیسم دریایی های به دست آمده از خلیج فارس شامل خواص ضد قارچی و ضد سرطانی، تحریک، تقویت تنظیم سیستم ایمنی بدن، خواص ضد عفونی کننده در جلوگیری از عفونت های روده ای است.

کلمات کلیدی:

میکروارگانیسم دریایی، دریا، صنایع غذایی، خلیج فارس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1314057>

