

عنوان مقاله:

مروری بر ترکیبات بیواکتیو در شیر و فرآورده های آن

محل انتشار:

کنگره بین المللی علوم غذا و سلامت عمومی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

عاطفه عابدی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی- دانشگاه صنعتی اصفهان

معصومه اتحادی - کارشناس ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی- شرکت سالم پودران سپاهان

مونا ارجنانی - کارشناس ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی- شرکت سالم پودران سپاهان

خلاصه مقاله:

رزش تغذیه ای بالای شیر و فرآورده های آن به عنوان بخشی از رژیم غذایی سلامت بخش می باشد همچنین این فرآورده ها حامل پروتئین های با ارزش ، کلسیم ، اسیدهای چرب ضروری ، اسیدهای آمینه ، چربی ، ویتامین های محلول در آب و چندین ترکیب فعال زیستی هستند که برای چندین عملکرد بیوشیمیایی و فیزیولوژیکی بسیار مهم هستند. در سال های اخیر ، غذاهای حاوی آنتی اکسیدان های طبیعی در سراسر جهان محبوب شده اند زیرا آنتی اکسیدان ها می توانند رادیکال های آزاد و اثرات مضر آنها را که به طور مداوم در بدن بیولوژیکی تولید می شوند ، خنثی و از بین ببرند. فعالیت رادیکال های آزاد کنترل نشده می تواند منجر به استرس های اکسیداتیو شود ، که در تجزیه ترکیبات بیوشیمیایی حیاتی مانند لیپیدها، پروتئین، DNA نقش دارد که ممکن است منجر به دیابت ، پیری سریع ، سرطان زایی و بیماری های قلبی عروقی شود. ظرفیت آنتی اکسیدانی شیر و فرآورده های شیر عمدتاً به دلیل وجود اسیدهای آمینه گوگردی مانند سیستئین ، فسفات ، ویتامین های A ، E، کاروتنوئیدها ، روی ، سلنیوم ، سیستم های آنزیمی ، سوپراکسید دیسموتاز ، کاتالاز ، گلوکاتایون پراکسیداز ، الیگو ساکاریدهای شیر و پپتیدهایی که در طی تخمیر و رسیدن پنیر تولید می شوند. فعالیت آنتی اکسیدانی شیر و فرآورده های لبنی را می توان با تقویت کرد مکمل های شیمیایی گیاهی در حالی که محصولات لبنی تخمیر شده گزارش شده است در مقایسه با محصولات لبنی غیر تخمیری دارای ظرفیت آنتی اکسیدانی بالاتری هستند. این بررسی به طور خلاصه ترکیبات بیواکتیو شیر و محصولات لبنی را توصیف می کند.

کلمات کلیدی:

فعالیت آنتی اکسیدان ها ، شیر ، کاروتنوئیدها ، آنتی اکسیدان های آنزیمی، ترکیبات بیواکتیو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1314606>

