

## عنوان مقاله:

فیلم ها و پوشش های حاوی میکروارگانیزم های پروبیوتیک: رویکردی جدید جهت تولید فراورده های پروبیوتیک

## محل انتشار:

فصلنامه علمی فناوری های جدید در صنعت غذا، دوره 8، شماره 2 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 25

## نویسندگان:

دینا شهرام پور - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مرتضی خمیری - استاد گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

## خلاصه مقاله:

پروبیوتیک ها میکروارگانیزم های زنده ای هستند که مصرف کافی آن ها منجر به بروز اثرات سلامتی بخش در میزبان می گردد. با توجه به افزایش آگاهی مردم و تغییر سبک زندگی آن ها در سال های اخیر تمایل به مصرف فراورده های پروبیوتیک در سراسر جهان افزایش یافته است. تولید فراورده های غذایی پروبیوتیک با چالش هایی مواجه است زیرا تعداد قابل توجهی از میکروارگانیزم های پروبیوتیک در طول فرایندهای مختلف از مرحله تولید تا نگهداری مواد غذایی و همچنین در طی تعامل با ترکیبات ماده غذایی غیر فعال می شوند. علاوه بر این، تجزیه و عبور مواد غذایی از دستگاه گوارش نیز می تواند بر زنده ماندن پروبیوتیک ها موثر باشد. بنابراین حفظ جمعیت زنده میکروارگانیزم های پروبیوتیک به میزان کافی ( $10^6$  cfu/ml or g) تا زمان مصرف فراورده ها، باید مد نظر تولیدکنندگان قرار گیرد. به دام انداختن میکروارگانیزم های پروبیوتیک در بستر پلیمری فیلم ها و پوشش ها رویکرد نوینی است که در دهه اخیر جهت تولید فیلم های زیست فعال با خواص ضد میکروبی و سلامتی بخش به منظور ارائه فراورده های جدید غیر لبنی پروبیوتیک مطرح شده است. هدف از این مطالعه مروری، بررسی پژوهش هایی است که تاکنون در زمینه فیلم ها و پوشش های پروبیوتیک انجام گرفته است تا با توجه به نتایج حاصل از آنها زمینه تحقیقات بیشتر در آینده فراهم شود.

## کلمات کلیدی:

میکروارگانیزم، پروبیوتیک، فیلم و پوشش، زنده ماندن، مواد غذایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1320398>

