

## عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد پروبیوتیک و پری بیوتیک در تولید شکلات فراسودمند

## محل انتشار:

اولین کنگره ملی شیرینی و شکلات (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

آیدا مهورند - دانشجوی کارشناسی مهندسی صنایع غذایی دانشگاه تبریز

فاطمه امامی خواه - دانشجوی کارشناسی مهندسی صنایع غذایی دانشگاه تبریز

## خلاصه مقاله:

تولید مواد غذایی فراسودمند برای بهره مندی از مزایای سلامت افزایی، پیشگیری از بیماری ها و برآوردن نیازهای مصرف کنندگان در حال افزایش است. شکلات با ماهیت چربی و قند بالا یکی از مواد غذایی است که متخصصان علوم غذایی در حال تلاش برای به حداقل رساندن اثرات نامطلوب و افزایش ارزش تغذیه ای آن هستند. بر این اساس پرو بیوتیک ها و پری بیوتیک ها به طور گسترده در فرآوری شکلات مورد بررسی قرار گرفته اند. شکلات به عنوان یک محصول پر طرفدار با داشتن طیف وسیعی از آنتی اکسیدان ها و مواد مغذی می تواند به عنوان منبعی از پری بیوتیک ها و بستر مناسبی برای حمل پروبیوتیک ها به روده عمل نماید. با این حال تغییراتی که مواد تشکیل دهنده ی شکلات فراسودمند در ویژگی های محصول نهایی ایجاد می کنند باید از نظر اثرگذاری بر خواص حسی و پذیرش و مقبولیت مصرف کننده مورد بررسی قرار بگیرند.

## کلمات کلیدی:

شکلات، پروبیوتیک، پری بیوتیک، فراسودمند

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1459656>

