

## عنوان مقاله:

بررسی راههای افزایش پیتیدهای بیواکتیو در محصولات لبنی

## محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسنده:

فروغ صادق حسینی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی

## خلاصه مقاله:

غذای عملگر غذایی است که اثرات مفید آن بر روی یک یا چند عملکرد اصلی در بدن به اثبات رسیده باشد، به طوری که باعث حفظ سلامتی یا کاهش خطر یک بیماری گردد. این غذاها عبارتند از غذاهای معمولی حاوی موادی بیواکتیو طبیعی مثل فیبرهای غذایی، غذاهای غنی شده با مواد بیواکتیو مثل پروبیوتیک ها و آنتی اکسیدان ها، غذاهای سنتتیک تحت عنوان غذاهای تجاری مثل پری بیوتیک. بیشترین غذاهای عملگر برپایه لبنیات می باشند بطوری که طیف وسیعی از غذاهای عملگر قابل دسترس در جهان را محصولات لبنی نظیر شیر غنی شده با کلسیم و آهن، انواع پنیر، تخم مرغ های حاوی اسیدهای چرب امگا 3 و ماست حاوی پروبیوتیک ها شامل می شود، و فرآورده های شیری تخمیر از قبیل دوغ، خامه ترش و کفیر بیشترین کاربرد را به عنوان حامل باکتریهای پروبیوتیک به عهده دارند. غذاهای عملگر حاصل از شیر مانند پنیر، بطور طبیعی حاوی اثرات ضد فشارخون هستند که از فشار بالای خون جلوگیری کرده و آن را در محدوده نرمال نگه می دارند.

## کلمات کلیدی:

پیتیدهای بیواکتیو، محصولات لبنی، آنژیوتنسنین، پنیر اصلاح شده آنزیمی، ضد فشارخون

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150229>

