

عنوان مقاله:

پتانسیل پروبیوتیکی غذاهای تخمیری برپایه غلات

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسنده:

فائزه سلامت - کارشناس ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

امروزه تحقیقات علمی بیشتر به سمت تحقیق و توسعه در زمینه غذاهای فراسودمند تغییر مسیر داده اند هدف از این مطالعه ارایه یک بررسی و مروری برویژگیهای پروبیوتیکی باکتریهای اسید لاکتیک جدا شده از محصولات خود بخود تخمیر شده با هدف فراهم کردن اطلاعات پایه برای پیشبرد تحقیقات بیشتر در زمینه میکروارگانیسم های شرکت کننده در تخمیر خودبخودی می باشد که می تواند به منظور تعیین ویژگیهای پروبیوتیکی خصوصیات تکنیکی و ایمنی غذایی مورد نیاز مورد استفاده قرارگیرد مقالاتمرتبط با موضوع مورد مطالعه در پایگاه های اینترنتی Google Scholar Pubmed Sciencedirect جستجو شدند. در این بررسی مقالاتی از سال 1981 تا 2009 که در بردارنده مطالبی پیرامون پتانسیل پروبیوتیکی غذاهای برپایه غلات خود بخود تخمیر شده بودند. وارد مطالعه شدند یافته ها نشان داد که پروبیوتیک ها اثرات حمایتی و فواید سلامتی بخشی برای انسان به همراه دارند پروبیوتیک ها با باکتریهای اسید لاکتیک همراه اند اثرات حمایتی و فواید سلامتی بخشی برای انسان به همراه دارند.

کلمات کلیدی:

غلات تخمیری - باکتریهای اسید لاکتیک - پروبیوتیک ها - پری بیوتیک ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150295>

