

عنوان مقاله:

فناوری نوین به کارگیری اولئوکلونید بیژل برای بهبود زنده مانی باکتری های پروبیوتیک

محل انتشار:

چهارمین کنفرانس بین المللی مطالعات مهندسی کشاورزی، زراعت و اصلاح نباتات (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مرتضی عادل میلانی - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد هیدج، دانشگاه آزاد اسلامی، هیدج، ایران

پیمان قاسمی افشار - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد کرج، دانشگاه آزاد اسلامی، کرج، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه بازار فرآورده های پروبیوتیک به دلیل مزایای متعدد به ویژه تسکین برخی از مشکلات گوارشی از جمله علائم عدم تحمل لاکتوز و و نیز بهبود سیستم ایمنی پررونق است. با این حال، پروبیوتیک ها به شرایط فرآوری حساس هستند و اسیدیته بالا می تواند زنده مانی پروبیوتیک ها را کاهش و ماندگاری فرآورده های پروبیوتیک لبنی را محدود نماید. ازاین رو، فناوری اولئوکلونید بیژل به عنوان راهکار نوین محافظت از باکتری های پروبیوتیک مطرح شده است. بیژل ها سیستم های نیمه جامد و شامل مخلوطی از فاز قطبی و غیر قطبی می باشند که سبب تشکیل ماده ای با خواص بهبود یافته می شوند. هدف از این مطالعه، معرفی فناوری نوین اولئوکلونید بیژل برای بهبود زنده مانی باکتری های پروبیوتیک در فرآورده های غذایی می باشد.

کلمات کلیدی:

اولئوکلونید بیژل، باکتری های پروبیوتیک، زنده مانی، فناوری نوین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1558623>

