

عنوان مقاله:

درون پوشانی همزمان باکتریهای پروبیوتیک با ترکیبات زیست فعال: بررسی کاربرد آنها در غذاهای فراسودمند

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

حامد حسن زاده - استادیار، گروه صنایع غذایی و بهداشت، دانشکده پیرادامپزشکی، دانشگاه یلام

دنیا میناسیان - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

آگاهی روزافزون از اثرات مفید و سلامت بخش محصولات غذایی فراسودمند منجر به تمرکز محققان به درون پوشانی همزمان باکتریهای پروبیوتیک با ترکیبات زیست فعال در یک ماتریکس شده است. فرآیند درون پوشانی همزمان یک رویکرد جدید برای توسعه محصولات غذایی جدید میباشد. لذا ابتدا به مزایای درون پوشانی همزمان باکتری های پروبیوتیک با ترکیبات زیست فعال مانند کورکومینوئیدها، آنتی اکسیدانهای آرمیوهها، عصاره چای سبز، اسیدهای چرب امگا ۳ و پریبیوتیک ها پرداخته میشود و همچنین ویژگی های مورد نظر میکروکپسول های تولید شده برای افزودن به محصولات غذایی به اختصار مورد بحث قرار میگیرد. به طور کلی نتایج نشان داد که درون پوشانی همزمان ترکیبات زیست فعال و باکتریهای پروبیوتیک در یک محصول غذایی مزایای سلامت بخشی و زیست فعالی را افزایش میدهد و همچنین قابلیت نگهداری محصولات غذایی را با تثبیت طولانی مدت باکتری های پروبیوتیک و ترکیبات زیست فعال بهبود میبخشد.

کلمات کلیدی:

درون پوشانی همزمان، غذاهای فراسودمند، ترکیبات زیست فعال، باکتریهای پروبیوتیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1558625>

