

عنوان مقاله:

ایمنی پروبیوتیک ها و نقش آنها در ایمنی مواد غذایی

محل انتشار:

پنجمین همایش ملی فناوری های نوین در علوم و مدیریت صنایع غذایی ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

صابر امیری - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

مریم علی محمدی - دانشجوی ارشد صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

در جهان امروزی به منظور پاسخگویی به تقاضای فزاینده برای کیفیت و ایمنی مواد غذایی کنترل میکروارگانیسم ها بیماری زا از مزرعه تا سفره به یک چالش تبدیل شده است. پروبیوتیک ها معمولا به عنوان میکروارگانیسم های زنده (باکتری، مخمرها) تعریف می شوند وجود مقادیر کافی از آنها باعث بروز اثرات مفید در سلامت میزبان می باشد. طی دو دهه گذشته میکروارگانیسم های پروبیوتیک به عنوان عوامل ارتقاء دهنده سلامت به طور فزاینده ای به انواع مختلف محصولات غذایی به ویژه در مورد مواد غذایی تخمیر شده و همچنین داروها اضافه گردیده است. با توجه به اهمیت جنبه های ایمنی مواد غذایی در رژیم غذایی انسان و با توجه به برخی از اثرات نامطلوب پروبیوتیک ها برای انسان مطالعات نشان داده است که چندین جنبه از جمله ویژگی های ایمنی، عملکردی و تکنولوژیکی باید در انتخاب میکروارگانیسم های پروبیوتیک به کار رفته در مواد غذایی در نظر گرفته شود، لذا پژوهش حاضر با استفاده از روش اسنادی و مطالعه کتابخانه ای به بررسی ایمنی پروبیوتیک ها و اثراتی که بر روی ایمنی مواد غذایی خواهند داشت را مورد بررسی قرار داده است.

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، ایمنی، مواد غذایی، فلور میکروبی، میکروارگانیسم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1559511>

