

عنوان مقاله:

تاثیر پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها بر بافت مواد غذایی

محل انتشار:

هشتمین همایش علمی پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی و منابع طبیعی ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسنده:

فائزه بهروزی - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد علوم دارویی، دانشگاه علوم پزشکی ازاد اسلامی، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

غذای کاربردی روند آینده است، زیرا علم فعلی ما امکان تولید محصولات فرآوری شده با مزایای سلامتی فراتر از مواد غذایی اصلی را فراهم می کند، که تقاضای مصرف کنندگان مدرن را برآورده می کند. با این حال، بسیاری از ترکیبات کاربردی ممکن است بر ویژگی های محصول تاثیر بگذارند، از جمله بافت، که برای مصرف کننده بسیار مهم است. پروبیوتیک ها (لاکتوباسیلوس، بیفیدوباکتریوم، و غیره) و پری بیوتیک ها (اینولین، فروکتولیگوساکاریدها، گالاکتولیگوساکاریدها، و غیره) به طور گسترده ای مورد مطالعه قرار گرفته اند و ممکن است بافت غذا را تغییر دهند که ممکن است آن را بهبود بخشند یا نه. سپس مطالعات بر روی توسعه محصولات کاربردی با ویژگی های بافتی بهبود یافته تمرکز می کنند که ویژگی سالم را با ویژگی حسی مرتبط می کند، بنابراین، ارزش زیادی برای این محصولات می افزاید.

کلمات کلیدی:

مواد تشکیل دهنده عملکردی. آگزوپلی ساکاریدها؛ فیبرهای غذایی؛ خواص حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1566723>

