

عنوان مقاله:

مزایای استفاده از پروبیوتیکها در غذای طیب

محل انتشار:

همایش بین المللی غذای طیب (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

ماندانا محمودی - دانش آموخته دکتری میکروبیولوژی مواد غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

دینا شهرام پور - استادیار گروه ایمنی و کنترل کیفیت مواد غذایی، موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه اهمیت رژیم غذایی بر سلامت جسم و روان در تحقیقات بسیاری به اثبات رسیده است. علاوه بر این، خداوند در کتاب آسمانی خود قرآن بارها به اهمیت تغذیه و توجه انسان به نوع غذای مصرفی تاکید داشته است. به طوری که در آیات متعدد میفرماید "از آنچه خداوند روزیتان قرار داده و حلال و پاکیزه است، بخورید." استفاده از واژه طیب در کنار غذا در آیات متعدد تکرار شده و مفهومی بالاتر از واژه حلال دارد که علاوه بر در نظر گرفتن حلیت به جنبه های ارگانیکی بودن، ایمنی، سلامت، کیفیت و فراسودمند بودن مواد غذایی نگاه ویژه ای دارد. در واقع غذای طیب تمام جنبه های غذای حلال، غذای ارگانیکی، غذای فراسودمند و سالم را به صورت توأم دارا است. با توجه به این که اهمیت مصرف پروبیوتیکها به عنوان میکروارگانیسمهای مفید ساکن روده در بهبود و پیشگیری از بسیاری از بیماریها به اثبات رسیده و همچنین قرارگیری غذاهای پروبیوتیک در گروه غذاهای فراسودمند سلامتی بخش، استفاده آنها در مواد غذایی طیب با هدف ارتقا شاخص سلامت افزایی و ایمنی آن توصیه میشود. هدف از این مطالعه مروری بر قابلیت های میکروارگانیسمهای پروبیوتیک از جمله فعالیت ضد میکروبی، آنتی اکسیدانی، ضد فشارخون و ضد سرطانی پس از به کارگیری در مواد غذایی است.

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، خاصیت ضد سرطانی، فعالیت ضد میکروبی، خاصیت ضد فشارخون، خاصیت آنتی اکسیدانی.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1578861>

