

عنوان مقاله:

کفیر یک پروبیوتیک عملگر

محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند (عملگر) (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مهرداد نیاکوثری - استادیار بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

راحله روانفر - دانشجوی کارشناسی بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

صدیقه امیری - کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

کفیریک نوشیدنی بر پایه لبنیات است که توسط باکتری و مخمر موجود در دانه های کفیر تولید می شود. کفیر بواسطه طعم و خواص منحصر بفرد آن در اغلب کشورها خصوصا کشورهای اروپای شرقی مورد توجه مصرف کنندگان قرار گرفته است. در حین تولید این نوشیدنی لبنی پیتیدها و آگزوپلی ساکاریدهایی تولید می شوند که خواص فعال زیستی را دارا می باشند. در محصولات غذایی حضور آگزوپلی ساکاریدها معمولا منجر به بهبود خواص ارگانولپتیک و پایداری ویژگی های فیزیکیوشیمیایی می شود. بعلاوه میزان قابلتوجهی فولیک اسید، بیوتین و ویتامین B12 در حین تولید نوشیدنی کفیر تولید می شود. برخی آزمایشات نشان می دهد که کفیر دارای خواص ضدسرطانی، ضد ویروسی، ضدقارچی و ضدجوش بوده است. برخی شواهد حاکی از تأثیرات مفید کفیر بر سیستم گوارشی و اثرات مطلوب آن بر سیستم ایمنی و متابولیسم بدن می باشد

کلمات کلیدی:

کفیر، پروبیوتیک، ترکیبات فعال زیستی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/161318>

