

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر توده زیستی اسپیرولینا پلاتنسی سبر باکتریهای اسید لاکتیک

محل انتشار:

اولین همایش ملی پروبیوتیک و محصولات فراویژه (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

حنانه بهشتی پور - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غ

مریم هاشمی - دکترای بیوتکنولوژی استادیار دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه

خلاصه مقاله:

جلبک اسپیرولینا و باکتریهای اسید لاکتیک که از نظر علوم تغذیه موجوداتی بسیار مفید و سرشار از ترکیبات ضروری برای بدن هستند کاربردهای وسیعی در درمان برخی بیماریها داشته و مصرف مرتب آن توصیه شده است. اما ترکیب این دو ماده حیاتی زنده آیا امکان پذیر بوده و منجر به کاهش یا افزایش خواص یکدیگر نمیگردد؟ این مقاله قصد دارد به این پرسش بپردازد. تعیین تاثیر توده زیستی اسپیرولینا پلاتنسیس بر باکتریهای اسید لاکتیک این مطالعه مروری بوده و از طریق جمع آوری آخرین یافته های پژوهشی مندرج در ژورنالهای معتبر مرتبط با موضوع انجام پذیرفته است. اسپیرولینا یکی از انواع جلبکهای میکروسکوپی سبز- آبی است که متعلق به سیانوباکتریها می باشد. حاوی اسیدهای آمینه گوناگونی است و پروتئینهای آن کیفیت بالایی دارد. شامل انواع ویتامینهای E, K, B12, B8, B6, B2, A و عناصری مانند کلسیم و آهن بوده و محتوای آنتی اکسیدانی بالایی دارد. همچنین حاوی اسیدهای چرب غیر اشباع است. اثرات ضدویروسی، ضدتوموری و ضد التهابی داشته و باعث کاهش سطح چربی خون، کاهش قند خون و کاهش وزن می شود، بهبود زخم را تسریع کرده و اثرات درمانی بسیار گسترده ای دارد. به همین دلیل به عنوان یک غذا- دارو شناخته می شود. این جلبک به دلیل ترکیبات سلولی خاص تاثیرات مثبتی بر پروبیوتیک ها دارد. پروبیوتیک ها دسته ای از باکتری های اسید لاکتیک هستند که تعادلی بین میکروارگانیسم های مفید و مضر در دستگاه گوارش برقرار کرده، خواص سلامت بخشی مانند پیشگیری از اسهال، یبوست، کمک به بازسازی مجدد فلور روده پس از تجویز آنتی بیوتیک، بهبود عدم تحمل لاکتوز، کاهش سطح کلسترول خون، تحریک و تقویت سیستم ایمنی و دفاع در برابر سرطان داشته و به طور وسیعی در صنعت لبنیات به کار می روند. قابلیت زنده مانن پروبیوتیک ها طی نگهداری از مهمترین چالش های تولید فرآورده های پروبیوتیکی می باشد. بقای سویه ها در محصولات به عوامل مختلفی از جمله pH، نگهدارنده ها و مهارکننده های رشد بستگی دارد. بعضی از محصولات ناشی از متابولیسم باکتری های اسید لاکتیک آغازگر مثل دی استیل، استالدهید و اسید لاکتیک باعث کاهش قابلیت زنده مانن بعضی از پروبیوتیک ه ای افزوده شده به محیط می شوند. مجاورت اسپیرولینا با پروبیوتیک ها به دلیل pH قلیایی، ترکیبات موثره مانند آدنین، هیپوگزانتین و اسید آمینه های آزاد و خواص پری بیوتیکی می تواند باعث تحریک رشد، کنترل pH، افزایش قابلیت زنده مانن و تولید اسید پروبیوتیک ها شود. هم جلبک و هم پروبیوتیک هر دو جزء غذاهای فراویژه هستند، بنابراین مجاورت آنها با هم باعث افزایش دو چندان ارزش تغذیه ای و درمانی آنها می شود.

کلمات کلیدی:

جلبکهای میکروسکوپی، اسپیرولینا، باکتری های اسید لاکتیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/168821>



