

عنوان مقاله:

مروری بر تحقیقات صنایع شیر ایران در تولید و اثر بخشی فرآورده های شیری پروبیوتیک

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 20

نویسنده:

وحید مفید - معاون تحقیق و توسعه و هماهنگی تولید شرکت صنایع شیر ایران

خلاصه مقاله:

در سال های اخیر مفهوم غذاهای عملگرا به عنوان غذاهایی که علاوه بر داشتن اثرات تغذیه ای، اثرات مثبت بر روی سلامتی انسان دارند، بیشتر به سمت غذاهایی که می توانند اثرات مثبت روی ترکیب جمعیت میکروبی روده داشته باشند، تغییر جهت داده و عمدتاً روی غذاهای پروبیوتیک متمرکز شده است. به دلیل آگاهی مصرف کنندگان از اثرات سلامتی بخش فرآورده های پروبیوتیک، تولید و مصرف این محصولات روند رو به رشدی داشته است. برای اینکه فرآورده های شیری پروبیوتیک اثرات سلامتی بخش خود را داشته باشند، لازم است تا جمعیت زیادی از باکتری های پروبیوتیک ((7-10(6)10 cfu/gr در طول نگهداری فرآورده تا زمان انقضا آن، زنده و فعال باقی بمانند و در عین حال محصول نیز از خصوصیات حسی و بافتی مطلوبی برخوردار باشد. امروزه شیر و فرآورده های آن با داشتن ویژگی های تغذیه ای و تکنولوژیکی خاص بعنوان حاملان باکتری های پروبیوتیک، مورد توجه قرار گرفته اند. از آنجا که اغلب باکتری های پروبیوتیک قابلیت تولید و کشت در فرآورده های لبنی مانند شیر آشامیدنی، ماست، دوغ، بستنی و ... را دارا هستند انگیزه تولید آنها در صنعت لبنیات افزایش یافته است و تاکنون محصولات لبنی پروبیوتیک مختلف و متعددی در دنیا تولید شده اند. در این راستا شرکت صنایع شیر ایران طرح های تحقیقاتی متعددی را در زمینه توسعه تکنولوژی تولید فرآورده های شیری پروبیوتیک و ارزیابی اثربخشی آنها با دانشگاه های مختلف به مرحله اجرا گذاشته است.

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، اثربخشی، فرآورده های لبنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/168879>

