

عنوان مقاله:

نقش نشاسته های مقاوم به عنوان پریبیوتیک

محل انتشار:

چهاردهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

سمانه صادقی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه کردستان

سید صنعتان زارعی - دانش آموخته دکتری گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

با آگاهی از نقش میکروبیوم روده در متابولیسم، اهمیت اجزای غذایی مانند فیبرها و پریبیوتیک ها که برتعديل میکروبیوم روده بزرگ تاثیر می گذارند روز به روز درحال افزایش است. طبق تعریف، یک ترکیب زمانی می تواند پریبیوتیک در نظر گرفته شود که در برابر هضم مقاوم باشد. در این مطالعه به بررسی نشاسته مقاوم به عنوان یک منبع بالقوه پریبیوتیک پرداخته شده است. اگرچه نشاسته مقاوم در تمام غذاهای نشاسته ای یافت می شود، اما مقدار آن ممکن است بسته به روش های مورد استفاده در طول فراوری یا نگهداری متفاوت باشد. نشاسته مقاوم بر اساس ساختار شیمیایی به پنج نوع تقسیم می شود که پس از تخمیر باکتریایی در روده بزرگ اسیدهای چرب کوتاه زنجیر تولید می کند که اثرات پیشگیرانه و درمانی بر روی چندین بیماری از جمله چاقی، بیماری های قلبی عروقی، بیماری های کبد، دیابت و ... دارد. همچنین شواهدی وجود دارد که نشان می دهد نشاسته مقاوم بر رشد باکتری های روده (از جمله گونه هایدرگیر در تولید بوتیرات) موثر است. در چند سال اخیر، تعداد مطالعات انجام شده در این زمینه افزایش چشمگیری داشته و تحقیقات در این حوزه در حال انجام است.

کلمات کلیدی:

نشاسته مقاوم، پریبیوتیک، میکروبیوم روده.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1705787>

