

عنوان مقاله:

مروری بر تکنولوژی تولید آب میوه های پروبیوتیک و سین بیوتیک

محل انتشار:

سومین همایش ملی صنعت و تجاری سازی کشاورزی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

نسیم دهقان - دانشجوی دکتری علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان ملاتانی ایران

حسن برزگر - دانشیار گروه علوم مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان ملاتانی ایران

بهروز عزیزاده بهبهانی - استادیار گروه علوم مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان ملاتانی ایران

حسین جوینده - استاد گروه علوم مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان ملاتانی ایران

خلاصه مقاله:

پروبیوتیک ها میکروارگانیسم های زنده ای هستند که در صورت مصرف به مقدار کافی با تاثیر بر فلور میکروبی بدن انسان باعث بروز اثرات سودمندی بر سلامتی فرد میزبان می شوند. این میکروارگانیسم ها غالبا از خانواده ی لاکتوباسیلوس و بیفیدیوباکتریوم بوده و از طریق مختلف با تغییر و تعدیل فلور میکروبی سیستم گوارش، تولید مواد ضد میکروبی و تحریک سیستم ایمنی بدن مانع رشد باکتری های بیماری زا در دستگاه گوارش می شوند. با اینکه هنوز برخی از مکانیسم های این میکروارگانیسم ها ناشناخته است ولی اثر بخشی آن ها در پیشگیری و درمان بسیاری از بیماری ها ثابت شده است در حال حاضر پروبیوتیک ها بخشی وسیعی از غذاهای فراسومند را به خود اختصاص داده اند. در این میان سهم محصولات لبنی بیش از سایر محصولات است. بالا بودن کلسترول در محصولات لبنی و مشکل عدم تحمل لاکتوز توسط برخی از مصرف کنندگان، تقاضا برای محصولات غیر لبنی پروبیوتیک به شکل خاص نوشیدنی های پروبیوتیک غیر لبنی را افزایش داده است پژوهش حاضر مروری بر بررسی و ارزش تغذیه ای نوشیدنی های پروبیوتیک و سین بیوتیک به عنوان جایگزینی برای نوشیدنی های پروبیوتیک بر پایه ی محصولات لبنی است.

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، لاکتوباسیلوس، نوشیدنی، محصولات غیر لبنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1742252>

