

عنوان مقاله:

کاربردهای جاری و بالقوه موسیلاژ در پری بیوتیک ها و مواد مغذی

محل انتشار:

دوازدهمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

راضیه پرتوی - دانشیار گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تخصصی فناوری های نوین آمل، آمل، ایران

کوثر مقصودی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تخصصی فناوری های نوین آمل، آمل، ایران

محیا زارع - دانشجوی کارشناسی بهداشت و بازرسی گوشت، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تخصصی فناوری های نوین آمل، آمل، ایران

مرضیه حسینیعلی - دانشجوی کارشناسی بهداشت و بازرسی گوشت، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تخصصی فناوری های نوین آمل، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

موسیلاژ یک فیبر غذایی محلول است که جدای از فواید سلامتی و خواص دارویی فراوان به عنوان یک افزودنی غذایی برای ایجاد بافت سفت تر در غذاها استفاده می شود. یک پلی ساکارید طبیعی است که از مولکول های بزرگ قند و بخش های اسید اورونیک تشکیل شده است. استخراج موسیلاژ از طیف وسیعی از بخش های گیاهی از جمله ریزوم، ریشه و بذر حاصل می شود و استخراج آن از میکروارگانیسم ها نیز گزارش شده است. در این مقاله، کاربردهای غذایی و دارویی موسیلاژ در انواع زمینه های مختلف آن توضیح داده شده است. مقاله حاضر علاوه بر برجسته سازی ارزش های تغذیه ای و غیر تغذیه ای موسیلاژ، روش های ارزش گذاری پیشرفته مربوط به موسیلاژ و کاربردهای جدید بالقوه آن در صنایع غذایی و مواد مغذی را به عنوان یک پری بیوتیک مطرح می کند. تجزیه و تحلیل عملکرد پری بیوتیک موسیلاژ برای اولین بار و در چهارچوب فواید شناخته شده برای سلامت روده بزرگ، با توجه به ارتباط فعالیت ساختاری آن و همچنین نحوه تعدیل باکتری های روده ارائه شده است، توصیه می شود برای استفاده ی حداکثری از فواید موسیلاژ برای سلامتی و اطمینان از ایمنی آن به ویژه در استفاده طولانی مدت، تحقیقات بیشتری انجام شود

کلمات کلیدی:

پری بیوتیک ها، موسیلاژ، مواد مغذی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1762258>

