

عنوان مقاله:

مروری بر فرآوری غیر حرارتی غذاهای پروبیوتیک

محل انتشار:

اولین همایش ملی کشاورزی دانش بنیان، تغییر اقلیم و امنیت غذایی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

رضا قاسمی - کارشناس ارشد مهندسی شیمی مرکز نوآوری گروه صنعتی پژوهشی فرهیختگان زرنام، البرز، هشتگرد

میلاذ پرو - دکتری مهندسی صنایع غذایی، مرکز نوآوری گروه صنعتی پژوهشی فرهیختگان زرنام، البرز، هشتگرد

حمیدرضا پور رمضان - کارشناس ارشد صنایع غذایی، مرکز نوآوری گروه صنعتی پژوهشی فرهیختگان زرنام، البرز، هشتگرد

مهدی جعفری اصل - دکتری شیمی تجزیه، مرکز نوآوری گروه صنعتی پژوهشی فرهیختگان زرنام، البرز، هشتگرد

مهدی امینی - دکتری کارآفرینی، مرکز نوآوری گروه صنعتی پژوهشی فرهیختگان زرنام، البرز، هشتگرد

خلاصه مقاله:

مواد غذایی پروبیوتیک شامل باکتری های مفید بسیاری برای بدن می باشند که به هضم غذا و سلامت روده کمک بسیاری می کنند؛ لذا استفاده از فرآیند های دمایی مانند استریلیزاسیون و پاستوریزاسیون ممکن است باعث آسیب به این باکتری های مفید شود. از این رو مطالعات متعددی در زمینه فرآیند های غیر دمایی جهت کاهش بار میکروبی و ویروس های مضر در صنایع غذایی انجام شده و این موضوع از اهمیت زیادی برخوردار است. تکنولوژی های غیر دمایی شامل فرآیندهای فشار بالا، میدان الکتریکی پالسی، امواج امواج فراصوت، روش تابشی و پلاسمای سرد می شود. در این مقاله خلاصه ای جامع از تکنیک های فرآیندهای غیر حرارتی در تولید غذاهای پروبیوتیک مورد بحث قرار گرفته است. تاثیر پارامترهای تیمار غیر حرارتی بر روی زنده ماندن سوبه در طول فرآیند و مصرف باکتری در فرآیند هضم در روده به تفصیل توضیح داده شده است. همچنین به بررسی عواملی مانند انتخاب سوبه های پروبیوتیک، غیرفعال سازی انتخابی، پایداری ذخیره سازی، ویژگی های حسی، حفظ کیفیت و مکانیسم اصلی تکنیک های غیر حرارتی نیز مورد بحث و بررسی قرار گرفته است. از مزایای استفاده از روش های غیر دمایی در محصولات پروبیوتیک می توان به بهبود بافت، بهبود ویژگی های حسی، افزایش مقاومت در برابر اسید و افزایش رشد میکروارگانیسم های پروبیوتیک اشاره کرد. علاوه بر غذاهای پروبیوتیک مبتنی بر لبنیات، سایر محصولات از جمله میوه، نوشیدنی و غذاهای خشک نیز با استفاده از تکنیک های غیر حرارتی توسعه یافته اند. سیاست های گذاری های آینده باید بر گسترش کاربرد، بهینه سازی فرآیند، پایداری و افزایش دسترسی این تکنولوژی تمرکز کنند.

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، فرآیند استریلیزاسیون سرد، پاسکالیزاسیون، فراصوت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2014700>

