

## عنوان مقاله:

بررسی محصولات پروبیوتیک و استفاده از خواص آنها در ایران

## محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

فائزه تجلی - عضو هیئت علمی جهاد دانشگاهی مشهد

آتنا وفایی ملک آبادی - دانشجویان کارشناسی زیست فناوری مواد غذایی

رقیه منصفی ثابت

## خلاصه مقاله:

امروزه حساسیت و توجه مردم به استفاده از غذاهای مفید و فراسودمند از یکسو و فواید محصولات پروبیوتیک از سوی دیگر باعث شده توجه بسیاری از محققین تولید کنندگان و مصرف کنندگان به آن جلب شود از خواص سلامت زایی پروبیوتیکهایی همچون لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس لاکتوباسیلوس پلانتروم لاکتوباسیلوس کازئی لاکتوباسیلوس پاراکازئی لاکتوباسیلوس برویس لاکتوباسیلوس دلبروکی و غیره می توان در فرآورده های غذایی بومی و سازگار با ذائقه و سلیقه مردم به منظور کاهش یا جلوگیری از انواع سرطان بهبود جذب کلسیم افزایش متابولیسم لاکتوز سنتز ویتامین ها و پروتئین ها تحریک و ارتقا سیستم ایمنی بدن کاهش سطح کلسترول خون کاهش بروز حساسیت بهبود تعادل میکروبی روده خصوصیات ضد جهش زایی جلوگیری از رشد و فعالیت میکروبهای بیماریزا افزایش ارزش تغذیه ای خصوصیات ضد اسهال بهبود بیماریهای روده و شکم و توقف باکتری هلیکوباکتر پیرولی با افزودن گونه مورد نظر به محصول غذایی استفاده نمود در این تحقیق سعی بر این است با توجه به خواص این محصولات غذایی سودمند فرآورده ه های تولید شده آن در ایران مورد بررسی قرار گیرند

## کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، فراسودمند، بیفیدوباکتریوم، لاکتوباسیلوس

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205753>

