

## عنوان مقاله:

پروبیوتیک در محصولات گوشتی

## محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

نگین بهنام فر - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران

پیمان مهستی شتریانی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران

نفیسه سلطانی زاده - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه صنعتی اصفهان

## خلاصه مقاله:

باکتری های پروبیوتیک به واسطه اثرات مفیدی که بر سلامتی انسان دارند، در تولید مواد غذایی به کار می روند. از جمله این اثرات می توان به بهبود عملکرد سیستم ایمنی و جلوگیری از سرطان و تصلب شراین اشاره نمود. همچنین این میکروارگانیسم ها به واسطه تولید باکتریوسین و ترکیبات ضد میکروبی با جرم مولکولی کم، از رشد پاتوژن ها جلوگیری می نمایند. برای دستیابی به اثرات سلامت بخش این گونه فرآورده ها، تعداد نهایی میکروارگانیسم های پروبیوتیک باید به (6)10 در هر گرم افزایش یابد. فرآورده های گوشتی محیط مناسبی برای رشد باکتری های پروبیوتیک هستند اما برای تولید این محصولات باید بر محدودیت هایی از جمله میکروفلور طبیعی گوشت، استفاده از نیتريت و نمک، (a)W پائین و عدم وجود ترکیبات قندی فائق آمد.

## کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، محصولات گوشتی تخمیری، باکتری های اسید لاکتیک

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234823>

