

عنوان مقاله:

پروبیوتیکها، پری بیوتیکها و سینبیوتیکها در صنایع غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

عنایت الله تقوی - دانشجوی سابق کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز

اصغر ترابی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

امروزه در سراسر جهان، گرایش به تولید و مصرف مواد غذایی عملگرا (فرا سودمند)، به دلیل برخورداری از خواص ویژه سلامتی بخشی افزایش چشمگیری یافته است. بنابر تعریف سازمان جهانی بهداشت (WHO)، پروبیوتیکها میکروارگانیسمهای زنده ای هستند که در صورت تجویز و استفاده در مقادیر کافی و مشخص، اثرات مثبتی بر سلامتی میزبان دارند. همچنین، پری بیوتیکها ترکیبات غذایی غیر قابل هضمی هستند که به وسیله تقویت انتخابی گونه های مفید میکروبی در روده بزرگ مثل بیفیدوباکترها و لاکتوباسیلوس ها، آثار بالقوه مفید خود را بروز می دهند. علاوه بر این، ترکیب سینرژیستی پروبیوتیک و پری بیوتیک را سین بیوتیک می گویند. در سالهای اخیر، تحقیقات گستردهای پیرامون مواد غذایی پروبیوتیک و سین بیوتیک و نقش آنها بر سلامتی انسان صورت گرفته است. در این بین، محصولات تخمیری لبنی اصلی ترین غذاهای عملگرا مورد مطالعه بوده اند. هدف از این پژوهش، معرفی و بررسی اثرات مواد غذایی پروبیوتیک و سین بیوتیک بر سلامتی انسان و برخی کاربردهای پروبیوتیکها در محصولات لبنی و غیرلبنی می باشد.

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، پری بیوتیک، سینبیوتیک، عملگرا (فرا سودمند)

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235345>

