

عنوان مقاله:

روش های تولید میکروبی فروکتو الیگو ساکارید

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم کشاورزی و صنایع غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

ویدا نجفی - دانشجوی کارشناسی ارشد ، گروه صنایع غذایی ، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان ، قوچان ، ایران.

مهدی قیافه داوودی - هیات علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، مشهد ، ایران.

ریحانه احمدزاده قویدل - هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان ، گروه صنایع غذایی ، قوچان ، ایران.

خلاصه مقاله:

ترکیبات زیادی در زمره غذاهای عملگرا طبقه بندی می شوند که از جمله آنها می توان به فرآورده های پرو بیوتیک، پری بیوتیک و اشاره کرد . پری بیوتیک های مورد استفاده در صنایع غذایی عموماً شامل ترکیباتی می شود که به عنوان فیبرهایغذایی شناخته شده اند و از جمله آنها می توان به اینولین، فروکتوالیگوساکارید و اشاره کرد که اثرات سلامتی بخش آنها به اثبات رسیده است . فروکتوالیگوساکاریدها دسته ای از پری بیوتیک ها هستند که به واسطه عدم هضم در روده و ایجاد یکشرایط تخمیر انتخابی منجر به تحریک رشد دسته بخصوصی از باکتری ها ی روده مانند لاکتوباسیلوس ها و بیفیدوباکترها می شوند. این باکتری های پرو بیوتیک در روده با تولید اسیدهای کوتاه زنجیر باعث کاهش pH روده و کاهش رشد باکتری های پاتوژن و افزایش سلامت فرد مصرف کننده می شوند. در این تحقیق سعی می شود جنبه های مختلف استفاده از فروکتوالیگوساکارید ها و روش های تولید میکروبی آن ها را بیان کنیم

کلمات کلیدی:

فروکتوالیگوساکارید، پری بیوتیک، تولید میکروبی، میکروارگانیسم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/243430>

