

## عنوان مقاله:

تاثیر کاربرد صمغ ها بر روی ماست پروبیوتیک بعنوان یک میان وعده لبنی

## محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسنده:

سمیرا طالبی نجف آبادی - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، گروه علوم و صنایع غذایی، دامغان، ایران

## خلاصه مقاله:

مصرف باکتری های پروبیوتیک از طریق محصولات غذایی روش ایده آلی برای برگرداندن توازن فلور میکروبی روده ای است. برای اینکه یک کشت میکروبی در مکمل های رژیمی یا سایر محصولات استفاده شود و اثرات مفید خود را در بدن نشان دهد، بایستی بومی روده انسان باشد، در عبور از لوله گوارشی بقای خود را حفظ کند و قادر به پر کردن نیچه اکولوژی باشد. برای حفظ بقاء و سوش ها بایستی مقاوم به نمک های صفروی حاضر در روده (لیزوزیم ها) و متابولیت های بازدارنده تولید شده طی فرایند هضم باشند. باکتری های معمول مورد استفاده در تولید ماست برخی از این شرایط را ندارند. پایین بودن قابیلت زنده همانی باکتری های پروبیوتیک به دلیل حساسیت به شرایط نامساعد موجود در محصولات غذایی و دستگاه گوارش یکی از معضلات موجود در صنعت فراورده های پروبیوتیک می باشد. علاوه بر آن پایداری محصول در دوره نگهداری طولانی مدت و بافت آن که در احساس دهانی بسیار موثر است، تحت تاثیر رفتار رئولوژیکی محصول قرار دارد. لذا با توجه به این موارد و اهمیت اطلاع از خصوصیات رئولوژیکی مواد غذایی، از این رو در این مقاله نگاهی به تاثیر کاربرد صمغ های مختلف بر سیستم غذایی ماست پروبیوتیک شده است.

## کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، صمغ، ماست

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267121>

