

عنوان مقاله:

کاربرد پروبیوتیک و پری بیوتیک و سین بیوتیک در صنایع غذایی

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسنده:

مزیم شزیعت پور - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه

خلاصه مقاله:

پروبیوتیکها، شامل انواعی از باکتریهای اسید لاکتیک و غیر اسید لاکتیک و نیز مخرمها هستند که در این میان گونه های جنس لاکتوباسیلوس و بیفیدو باکتریوم بیشتر مورد توجه قرار دارند. پروبیوتیکها با خواص آنتاگونیسم خود، پاتوژن ها را مهار می کنند و به طور مستقیم یا غیر مستقیم موجب تحریک ایمنی میزبان میشوند. اهمیت روز افزون پروبیوتیک ها سبب طراحی و تولید انواع بسیار گوناگون فرآورده های آن و انتشار بی شمار مقالات علمی در ای زمینه شده است. با توجه به اینکه شیر و فرآورده های آن در تمام مراحل زندگی انسان نقش بزرگی در تغذیه و سلامت او دارد و همچنین بنابر گزارش های علمی، تولید جهانی پنیر در سال 1974 بالغ بر شش میلیون تن بوده است، در ای مطالعه سعی شده است پنیر را به عنوان خاستگاه باکتریهای پروبیوتیک مورد بررسی قرار دهیم. تاکنون، پژوهش های فراوان در ارتباط با طراحی و تولید انواع پنیر پروبیوتیک صورت گرفته است گوناگونی بی مانند بینر درجهان دامنه گسترده ای از پژوهشگری در این زمینه را امکان پذیر ساخته است. بیشترین ریز زنده های پروبیوتیک مورد استفاده پنیرهای پروبیوتیک بیفیدوباکتریوم ها و سپس ل. اسیدوفیلوس (به ویژه) ول. پاراکازی می باشد. دلایل بالا بودن قابلیت زیستی پروبیوتیک ها در انواع پنیر را می توان به pH نسبتا بالا، درصد چربی و پروتئین نسبتا بالا و ساختار جامه شبکه ای و فشردگی خلاصه کرد. در این تحقیق قابلیت زیستی پروبیوتیک ها در پنیر پروبیوتیک و نتیجه بررسی شرکت DSM که ادعا کرده است که همه باکتری های پروبیوتیک در پنیر پروبیوتیک پایداری نسبتا بسیار خوبی تا انتهای مدت زمان ماندگاری محصول داشته است و همچنین نمونه ای از فلود یا گرام کلی خط تولید پنیر پروبیوتیک را به اختصار آورده ام.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303546>

