

## عنوان مقاله:

بررسی نقش و اثرات پروبیوتیک و پری بیوتیک در صنایع غذایی

## محل انتشار:

همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

طاهره رفیعی انارکولی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی تهران ایران

محمدرضا فاضلی - عضو هیئت علمی دانشگاه تهران و عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی تهران ایران

## خلاصه مقاله:

در جهان امروزه کثیری از مردم به دلیل اطلاع و آگاهی از خواص مفید مواد غذایی سالم و قوی سعی دارند خود را بایک شیوه زندگی تغذیه ای مناسب مطابقت دهند در سالهای اخیر تغذیه بهینه یکی از مهمترین دغدغه های مسئولین و محققین مرتبط علوم صنایع غذایی می باشند امروزه مقبولیت و مصرف فراورده های پروبیوتیک در کشورهای جهان به ویژه اروپا ایالات متحده و ژاپن رواج چشمگیریافته است طوریکه بیش از 90 فراورده غذایی پروبیوتیک حاوی لاکتوباسیلوس اسیدفیلوس و بیفیدوباکتریوم ها در سرتاسر جهان تولید میشوند بیش از 53 فراورده لبنی پروبیوتیک در ژاپن به مصرف می رسد بیشتر ماستهای تولید شده در بازارهای امریکا پس از دهه 1970 حاوی باکتری ل.اسیدوفیلوس هستند پروبیوتیک مکمل غذایی متشکل از میکروارگانیسم های زنده غیربیماریزا و مفید می باشند که مصرف آن به دلیل تغییر مطلوب در توازن میکروبی روده اثرات مفیدی در مصرف کننده می گذارد واژه پروبیوتیک به معنی برای زندگی از زبان یونانی مشتق شده است این واژه به منظور توضیح موادترشحی به وسیله یک میکروارگانیسم که رشد یک میکروارگانیسم دیگر را تحریک می کند استفاده شد و بنابراین متضاد واژه انتی بیوتیک است

## کلمات کلیدی:

پروبیوتیک ، پری بیوتیک ، صنایع غذایی ، میکروارگانیسم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/339399>

