

## عنوان مقاله:

غذاهای فراسودمند و باکتریهای پروبیوتیک در صنایع لبنی

## محل انتشار:

اولین کنفرانس بین المللی یافته های نوین در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

پیمان بهشتی - دانشجوی مقطع دکتری علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

میثم نقوی مرمتی - عضو باشگاه پژوهشگران جوان دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساری

مهدی آتشرای - عضو باشگاه پژوهشگران جوان دانشگاه آزاد اسلامی واحد گنبد

حسن فلاح نژاد نودهی - عضو باشگاه پژوهشگران جوان دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساری

## خلاصه مقاله:

امروزه استفاده از فرآورده های فراویژه در جیره غذایی انسان ها نقش مهمی دارد که مواد غذایی حاوی میکروارگانیزم های خاصی به نام پروبیوتیک ها در این بین جایگاه ویژه ای دارند و اثرات سودمند آنها بر سلامتی، پیشگیری و درمان بیماری ها به اثبات رسیده است و از طریق تولید ترکیبات ضد میکروبی و مفید، تحریک سیستم ایمنی و ایجاد رقابت با سایر میکروب های مضر عمل می کند. لبنیات به عنوان یکی از بزرگترین گروه های مواد غذایی که هم خود حاوی این میکروارگانیزم ها بوده و هم می توان در حین تولید به ترکیب آنها اضافه نمود جایگاه مهمی در فرآورده های پروبیوتیکی دارد. فرآورده های لبنی با توجه شرایط تولید، ویژگی های ساختاری و بافتی و شرایط نگهداری بستر و محیط مناسبی جهت حفظ این میکروارگانیزم ها و انتقال آنها به بدن ایجاد می کنند. ماست، پنیر، شیر اسیدوفیلوس، بستنی، دوغ، کفیر و سایر فرآورده ها در جیره غذایی نقش مهمی دارند و امروزه با بکارگیری تکنولوژی های جدید مانند میروانکپسولاسیون و نانو تکنولوژی فصلی نو در تولید این مواد غذایی ایجاد شده است.

## کلمات کلیدی:

غذاهای فراسودمند، پروبیوتیک، لبنی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/360557>

