

عنوان مقاله:

نقش و اثر انواع بسته بندی بر زنده مانی باکتری های پروبیوتیک در محصولات لبنی

محل انتشار:

دومین همایش کشوری سلامت شیر از تولید تا مصرف و اهمیت تغذیه ای آن (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

نهال علی حیدری - شرکت آرمان توسعه آیدانا (آتا)، دانشگاه تهران

خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه بررسی چالش در مورد زنده مانی پروبیوتیک ها در محصولات لبنی در طی دوره نگهداری می باشد. در این میان، بسته بندی به عنوان بخش جدایی ناپذیر سیستم های نگهداری بسیار حائز اهمیت می باشد. مواد بسته بندی و شرایط نگهداری مهمترین عوامل موثر بر کیفیت محصولات لبنی دارای میکروارگانیسم های پروبیوتیک می باشد. این مقاله بصورت مروری به بررسی اثر انواع بسته بندی بر زنده مانی باکتری های پروبیوتیک می پردازد. عوامل بسیاری بر بقای میکروبی پروبیوتیک ها از جمله اسید و پراکسید هیدروژن تولید شده در محصول، نوع گونه میکروبی، غلظت لاکتیک اسید و استیک اسید و برهمکنش گونه های پروبیوتیکی با آغازگرهای ماست اثر می گذارند. گونه های میکروبی که بطور مرسوم در محصولات پروبیوتیک استفاده می شوند شامل باکتری های بی هوازی و کم هوازی دوست می باشند. بنابراین سطح اکسیژن در طی دوران نگهداری محصولات باید در حدی باشد که از سمیت اکسیژنی و مرگ میکروارگانیسم ها و در نتیجه کاهش اثر فراسودمندی جلوگیری کند. در این میان تحقیقات فراوانی بر روی انواع مواد بسته بندی و میزان نفوذپذیری آن ها به اکسیژن که اثر مستقیم بر زنده مانی و مرگ و میر باکتری های پروبیوتیک دارد، انجام شده است. استفاده از مواد و سیستم های بسته بندی مناسب بیشترین اهمیت در نگهداری و زنده مانی باکتری های پروبیوتیک در فرآیند تولید را دارند. تراوایی پایین بسته بندی نسبت به اکسیژن مهمترین عامل در بقای پروبیوتیک ها می باشد. در این راستا، روش های نوین بسته بندی مانند بسته بندی های تحت خلا، افزودن مواد جاذب اکسیژن، بسته بندی فعال همراه با مواد بازدارنده اکسیژن که سبب نگهداری و زنده مانی بیشتر باکتری ها در محصولات پروبیوتیک می شوند، بکار گرفته می شوند.

کلمات کلیدی:

زنده مانی پروبیوتیک ها، محصولات لبنی، مواد بسته بندی، انواع بسته بندی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/365526>

