

عنوان مقاله:

استفاده از باکتری های پروبیوتیک در آبمیوه جات

محل انتشار:

هشتمین همایش بیوتکنولوژی جمهوری اسلامی ایران و چهارمین همایش ملی امنیت زیستی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مینا همایونفال فینی - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم صنایع غذایی، دانشکده مهندسی و فناوری کشاورزی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران، کرج، ابرا

نگین احمدی - عضو کمیته پژوهشی دانشجویی، انیستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، ته

خلاصه مقاله:

امروزه مصرف فرآورده های پروبیوتیک در دنیا به طور فزاینده ای رو به گسترش است . باکتری های پروبیوتیک قادر به تحریک سیستم ایمنی و تقویت پاسخ ایمنی بدن هستند مقاله حاضر با استفاده از جستجوی الکترونیکی کلمه های کلیدی پروبیوتیکها، آبمیوه، باکتریهای لاکتیکی و قابلیت زند همانی در بین 8 مقاله کامل انگلیسی ISI و 3 کتاب مرجع در رابطه با اتسفاذه از باکتری های پروبیوتیک در آبمیوه جات انجام گردید. با توجه به بروز آلرژی به محصولات لبنی در بعضی افراد و همچنین عدم تحمل لاکتوز و محتویات کلسترول که دو عامل غیر مفید است که به محصولات لبنی نسبت داده می شود ، درخواست برای تولید محصولات غیر لبنی افزایش یافته است . پروبیوتیکها اثرات قابل توجهی بر روی کیفیت حسی و قابلیت پذیرش آبمیوه جات می گذارند . این مواداز پتانسیل بالا برای تبدیل شدن به محصول پروبیوتیک برخوردارند زیرا خود فراورده ای سلامت بخش هستند و توسط گستره ی وسیعی از مردم مصرف می شوند . از نظر حسی مقبول عام بوده و دارای مواد مغذی مفیدی میباشد . می توانند ماده ای مناسب برای کشت باکتری های باشند .

کلمات کلیدی:

پروبیوتیکها، آبمیوه ، باکتریهای لاکتیکی، قابلیت زند همانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/377493>

