

عنوان مقاله:

زنده مانی باکتری های پروبیوتیک بصورت ریزپوشانی شده تحت شرایط شبیه سازی شده بروده و معده

محل انتشار:

سومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مهیره موحدی - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت

فرشته چکین - استادیار گروه شیمی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

علی معتمدزادگان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

باکتری های پروبیوتیک، باکتری هایی هستند که با مصرف ترکیبات پری بیوتیک خواص سلامتی زای خود را نشان می دهند. پریبیوتیک ها ترکیبات غیر قابل هضمی هستند که مصرف آنها موجب تحریک رشد و یا اصلاح فعالیت متابولیسی باکتری های و ایجاد توازن در فلور میکروبی روده نیز می شود. یکی از این مواد پری بیوتیک، بتا گلوکتان است که « پروبیوتیک ها » روده ای منبع اصلی آن پودر پوست جو است. محصولات سین بیوتیک محصولات هستند که همزمان میکروارگانیزم های پروبیوتیک و ترکیبات پریبیوتیک را در خود جا داده اند. پریبیوتیک ها تنها غذای قابل مصرف پروبیوتیک ها بوده و با مصرف این مواد فعالیت های سلامت زای خود را آغاز می کنند. این پژوهش سعی بر بررسی افزودن جو ماست و خواص ارگانولپتیکی آن در ماست قالبی سین بیوتیک شد. پودر پوست جو(ترکیب پری بیوتیکی) در سطوح 0/5، 1، و 2 درصد به نمونه ها اضافه شد و نمونه ها (ماست) طی 28 روز نگهداری مورد آزمایش قرار گرفتند. نتایج نشان داد در تمام نمونه ها طی روز های نگهداری میزان اسیدیته و سینرزیس افزایش یافت کهخوشبختانه در دامنه توصیه شده و تعریف محصولات پروبیوتیک سازمان جهانی غذا و دارو بود.

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، پری بیوتیک، سین بیوتیک، سینرزیس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/416765>

