

عنوان مقاله:

بررسی تنوع باکتریهای پروبیوتیک موجود در نان ترکیبی با حلوای سیاه حلوای اردبیلی

محل انتشار:

دومین کنگره ملی زیست شناسی و علوم طبیعی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

محمد حسین کریمیان - پژوهشکده بیوتکنولوژی جابر ابن حیان

محمد شاه محمدی - پژوهشکده بیوتکنولوژی جابر ابن حیان

علیرضا باقرزاده - پژوهشکده بیوتکنولوژی جابر ابن حیان

خلاصه مقاله:

نان اصلی ترین عامل محدودیت سلامت انسان در هزاره سوم است نان غذا نیست نان فرهنگ است نان محور سلامت است نان می تواند سعادت و سلامت و آینده ی یک نسل و یک جمعیت را رقم زند مدیریت کیفیت نان حلقه ی مفقوده ی این فرایند می باشد که در صورت هدایت صحیح می تواند نوید بخش آینده ای سالم برای ما و نوع بشر باشد هدف از این مقاله معرفی و بررسی پروبیوتیک هایی است پس از استخراج از حلوای سیاه در ترکیب خمیر نان استفاده شده است پروبیوتیک های باکتری های هستند که علاوه بر کمک به گوارش مولکولهای پیچیده ترکیباتی مانند ویتامینها آنتی بیوتیک ها مختلف را تولید می کند که برای بدن مفید می باشد حلوای سیاه نوعی حلوای بومی استان اردبیل در شمال غرب ایران است که اکثر اوقات به عنوان یک میان وعده ی غذایی سالم و بسیار پر انرژی مصرف می شود مواد اصلی تشکیل دهنده ی این حلوای جوانه گندم کره ی حیوانی غالبا روغن آرد گندم آب و عصاره ی عسل بهاره است نتیجه ی کلی به دست آمده افزایش مقاومت باکتری های پروبیوتیک در هم جواری با چربی موجود در حلوای می باشد که باعث رسیدن باکتری های زنده ی پروبیوتیک به سیستم گوارشی می گردد به عبارتی اسیدهای چرب حلوای کپسولی مقاوم به حرارت و تخریب پروتئازها ایجاد می کند و باکتری های سالم به روده می شود

کلمات کلیدی:

حلوای سیاه، پروبیوتیک، نان صنعتی، اردبیل، مولکولی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/432079>

