

## عنوان مقاله:

باکتری های ریزپوشانی شده مورد استفاده در صنعت غذا

## محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

مسعود نجف نجفی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، پژوهشکده صنایع غذایی مشهد، مشهد، ایران

فرزانه ضیائیان یزدی نژاد - باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، قوچان، ایران

## خلاصه مقاله:

امروزه از غذاهای عملگرا که دارای برخی ترکیبات افزایش دهنده سلامتی بیش از مواد مغذی سنتی هستند و به روشی خاص فراسودمند شده اند، استفاده بیشتری می شود. افزودن پروبیوتیک ها یکف روش برای تولید غذاهای عملگرا می باشد. محبوبیت میکروارگانیزم های پروبیوتیک در سرتاسر جهان و زنده مانی ضعیف آنها در محصولات غذایی (به ویژه در فرآورده های تخمیری)، همچنین در شرایط معده و روده، محققان را به ابداع روشی متفاوت برای بهبود زنده مانی پروبیوتیک ها تشویق کرد. ریزپوشانی سلول های پروبیوتیک یکی از جدید ترین و موثر ترین روش هاست که امروزه مورد توجه است و توسط محققان مختلفی گسترش داده شده است

## کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، میکروانکپسولاسیون، لاکتوباسیلوس، بیفیدوباکتریوم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564180>

