

## عنوان مقاله:

غذاهای عملگرای پروبیوتیک

## محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

فرزانه ضیاییان یزدی نژاد - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی گرایش میکروبیولوژی باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

مسعود نجف نجفی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی گروه صنایع غذایی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران

محبوبه سرابی جماب - استادیار گروه زیست فناوری مواد غذایی گروه زیست فناوری مواد غذایی، پژوهشکده علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

## خلاصه مقاله:

اغلب محصولات غذایی پروبیوتیک در دسته غذاهای عملگرا قرار گرفته اند و بخش عظیمی از آن را شامل می شوند. موفقیت های زیادی در دهه های گذشته در ارتباط با گسترش محصولات لبنی حاوی پروبیوتیک ها به دست آمده است مانند شیرهای تخمیری، بستنی، انواع مختلف پنیر، غذای کودک، پودر شیر، دسرهای لبنی منجمد، شیر طعم دار و عادی و غیره. با در نظر گرفتن شیوع بالای عدم تحمل لاکتوز، فرآورده های متنوع غیر لبنی حاوی پروبیوتیک مانند محصولات بر پایه گیاهی، محصولات بر پایه غلات، آبمیوه ها، محصولات بر پایه سویا، دسرهای بر پایه جو، محصولات قنادی، غلات صبحانه و غذای کودک در سال های اخیر گسترش داده شده است. غذاهای پروبیوتیک باید سالم، ایمن و حاوی ارگانیزم های پروبیوتیک مناسب به میزان کافی هنگام مصرف باشد؛ بنابراین گونه پروبیوتیک انتخاب شده باید برای تولید در مقیاس صنعتی مناسب بوده و توانایی زنده ماندن و بقا خصوصیات عملگرا در حین تولید و ماندگاری به صورت خشک یا منجمد را دارا باشد، باید در طول فرآیندهای غذایی زنده مانده و همچنین در فرمولاسیون نهایی غذا نیز به بقا خود ادامه دهد. هدف از ارائه این مقاله، مروری بر فاکتورهای موثر بر زنده ماندن طی فرآیند، همچنین تکنولوژی های اخیر به کار گرفته شده بر بقاء زنده ماندن پروبیوتیک ها می باشد.

## کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، ریزپوشانی، زنده ماندن، شرایط فرآیند، غذاهای عملگرا

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574059>

