

## عنوان مقاله:

نگاهی بر ویژگی و تاثیر باکتری های پروبیوتیک در غذاهای فراسودمند

## محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در زراعت و اصلاح نباتات (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

ایرج کریمی ثانی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی گرایش علوم و مواد غذایی دانشگاه ارومیه

سعید مرادی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی گرایش فناوری مواد غذایی دانشگاه ارومیه

## خلاصه مقاله:

امروزه تامین سلامت فرآورده های غذایی و تاثیر آن بر افراد، شرط لازم جهت تامین سلامت افراد یک جامعه است. از این رو صنعت غذا در جهان به سمت تولید غذاهایی پیش می رود که هم ارزش تغذیه ای بالایی داشته باشد و از طرف دیگر اثرات درمانی مفیدی بر بدن داشته باشد. از جمله این فرآورده ها می توان به غذاهای فراسودمند اشاره نمود. غذاهای فراسودمند محصولات پروبیوتیکی بوده که طبق تعریف FAO، پروبیوتیک ها میکرو ارگانیسمهای زنده ای هستند که پس از مصرف در روده ساکن شده و از طریق بهبود میکرو فلور طبیعی روده اثرات درمانی بر سلامت انسان بر جای می گذارد. برای ایجاد این اثرات درمانی فرآورده تولیدی نیاز به 10<sup>6</sup> واحد کلنی در گرم پروبیوتیک دارد. لذا با توجه به نقش پروبیوتیک ها و میزان تاثیر آن در سلامت افراد در این مقاله به طور خلاصه به ویژگی پروبیوتیک ها و نقش آن در تولید غذاهای فراسودمند پرداخته شده است.<sup>6</sup>

## کلمات کلیدی:

غذاهای فراسودمند، پروبیوتیک

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/710572>

