

عنوان مقاله:

مروری بر وضعیت غذاهای لبنی فراسودمند، پریبیوتیکو پروبیوتیکدر ایران

محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

میترا ملایی پروری - دانشجوی دکترای تخصصی تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی، تهران، خیابان دکتر شریعتی، قلهک، اولخیابان یخچال

سهیل اسکندری - دانشیار، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید بهشتی، تهران، شهرک قدس (غرب)، بلوار شهید فرحزادی، خیابان شهید حافظی (ارغوان غربی)، پلاک ۷

خلاصه مقاله:

غذاهای فراسودمند که یکی عوامل ارتقاء و بهبود سلامتی انسان است، از مهمترین مسایل مطرح امروزی در علم تغذیه بوده در چند دهه اخیر مورد توجه مجامع علمی جهان قرار گرفته است. از آنجاکه محصولات لبنی در صنعت غذا و تغذیه روزانه مردم جایگاه ویژه‌ای دارند، بحث تولید محصولات لبنی فراسودمند جدید از قبیل فرآورده‌های لبنی پروبیوتیک و پریبیوتیکم چرب و ارتقاء کیفیتشان مطرح می باشد. پریبیوتیک ها که به رژیم غذایی افزوده میشوند، با بهبود و تعادل در میکروفلوروروده اثرات مفیدی بر روی میزبان دارند که در صنعت غذا نیز مورد توجه بوده و در موارد مختلفی مورد استفاده قرار می گیرند از جمله افزایش فیبر انگور و کیتوزان در ماست میوه‌ای، تولید ماست فراسودمند سین بیوتیک از شیر شتر با استفاده از β گلوکان جو دوسر و ... مهمترین اثرات این فرآورده ها تقویت سیستم ایمنی بدن، دارا بودن ویژگی های آنتی اکسیدانی، سم زدایی و اثرات ضدالتهابی است. هم اکنون تعدادی از کارخانه‌های کشور مشغول فرموله کردنفرآورده های فراسودمند هستند، برخی کارخانه ها نیز در حال تولید این دسته از غذاها هستند، به عنوان مثال 50 درصدکارخانه های لبنی، پروانه تولید ماست پروبیوتیک دارند که بسته به برنامه های موجود و شرایط خود اقدام به تولید می نمایند. لذا لزوم تغییر سیاست های غذا و تغذیه و توجه خاص صنعت تولید داخل به جهت حفظ و ارتقاء سلامت جامعه مورد تاکید می باشد.

کلمات کلیدی:

ارزش تغذیه ای، غذاهای فراسودمند، سیاست های غذا و تغذیه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/749308>

