

## عنوان مقاله:

مروری بر مواد غذایی فراسودمند: پایداری پروبیوتیک ها در طول انبارمانی و فرآوری مواد غذایی

## محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

رضا فتاحی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته ی علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه تبریز، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی

آرش بهرامی - دانشجوی دکتری رشته ی علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه تبریز، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی

## خلاصه مقاله:

غذاهای پروبیوتیک دارای خواص سلامت بخش متعددی هستند؛ از جمله به حفظ تعادل و ترکیب فلور میکروبی دستگاه گوارش کمک کرده و مقاومت در برابر تهاجم عوامل بیماریزا را افزایش می دهند. به علت افزایش آگاهی مصرف کنندگان، تقاضا جهت استفاده از غذاهای فراسودمند به شدت در حال افزایش است. تولید مواد غذایی که در زمان مصرف حاوی دوزهای مناسب از پروبیوتیک ها باشند یک چالش جدی است؛ چراکه عوامل متعددی در طول فراوری و نگهداری مواد غذایی بر زنده ماندن پروبیوتیک ها تاثیر می گذارد. همچنین حضور پروبیوتیک ها در مواد غذایی ممکن است بر خواص حسی و کیفی آنها تاثیرگذار باشد. تلاش های متعددی جهت زنده ماندن پروبیوتیک ها تا زمان مصرف مواد غذایی صورت گرفته است. استفاده از روش های میکروانکپسولاسیون، افزودن نگه دارنده های متعدد، استفاده از روش های نگهداری جایگزین و تغییر شرایط نگهداری از این جمله هستند. در این مقاله، مروری کلی بر عوامل موثر بر بقا پروبیوتیک ها و تکنولوژی های بکار رفته جهت زنده ماندن پروبیوتیک ها در طول فراوری و نگهداری مورد بحث قرار گرفته است. نتیجه استفاده از این راهکارها افزایش زنده ماندن و فعالیت این باکتری ها در طی فراوری و انبارمانی مواد غذایی بوده است .

## کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، اثرات سلامت بخشی، زنده ماندن، فرآوری، بسته بندی، انبارمانی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873291>

