

عنوان مقاله:

بررسی جامع اثر سلامت بخشی فراسودمنداها: پروبیوتیک- پری بیوتیک و سین بیوتیک

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

سارا صمدی - دانشجوی دکتری، گروه مهندسی شیمی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران جنوب

شهریار سالمی پاریزی - دانشجوی دکتری، گروه مهندسی شیمی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران جنوب

خلاصه مقاله:

دسترسی به غذا سالم و مفید از مهم ترین نیاز های هر انسانی در سرتاسر جهان می باشد. به همین دلیل هر ساله تحقیقات زیادی به منظور افزایش کیفیت غذا و هم چنین بهبود شرایط سلامت غذا و تاثیر مثبت آن بر سلامت انسان ها توسط محققین و پژوهشگران انجام می شود. از مهم ترین دستاورد های بشر که قدمت زیادی نیز دارد استفاده از پروبیوتیک هاست. برخی از محققین و پژوهشگران پروبیوتیک را همان میکروارگانیسم های زنده تلقی و معرفی می کنند. قدیمیترین محصولات پروبیوتیک شناخته شده را می توان پنیر و سایر مواد لبنی نام برد که با استفاده از میکروارگانیسم های زنده تولید می شدند. از اوایل قرن نوزدهم میلادی دانشمندان پژوهش های بیشتری بر روی این حوزه انجام دادند تا هم تعریف جامع تری از این دسته غذاها ارائه شود و هم به توان از آن در جهت رفع نیاز های دیگر انسان بیش از پیش استفاده کرد. پری بیوتیک ها یا همان کربوهیدرات های غیر قابل هضم توسط انسان که به عنوان غذای پروبیوتیک ها شناخته میشوند از اهمیت ویژه ای در غذاهای فراسودمند برخوردارند. پری بیوتیک ها به میزان فراوان در سبزیجات و میوه جات و هم چنین حبوبات یافت می شود. سویه های پروبیوتیک با مصرف پری بیوتیک ها در حقیقت آن ها را تبدیل به رنجیره های کوچک اسید های چرب تبدیل می کنند. سین بیوتیک ها یا همان مجموع پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها، مجموعه ای از فراسودمنداها هستند که در حقیقت شامل سویه پروبیوتیک و حمایت کننده های پری بیوتیک اند. سین بیوتیک ها از این جهت دارای اهمیت هستند که کارایی و اثرگذاری بهتری دارند. پیش وند هایی مانند پرو، پری و سین که ابتدائیکلمه بیوتیک قرار گرفته است جایگاه های متفاوتی از نظر دسته بندی و از نظر معنایی ایجاد می کند. در این مقاله سعی شده است به اختصار هر یک از سه جزء فراسودمند ها معرفی شده و مهم ترین ویژگی ها و خواص آن ها ذکر شود. همچنین در زمینه پروبیوتیک ها عوامل دخیل در جذب آن ها مورد بحث قرار گرفته و در زمینه پری بیوتیک ها نیز به مهمترین گروه های زیر مجموعه آن اشاره شده است.

کلمات کلیدی:

صنایع غذایی، بیوتکنولوژی، میکروارگانیسم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957414>

