

عنوان مقاله:

تولید اسیدهای چرب کوتاه زنجیر در تخمیر پری بیوتیکی

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سیداحمد شهیدی یاساقی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی گروه علوم و صنایع غذایی امل صندوق

بهمن سلیمان زاده - دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی گروه علوم و صنایع غذایی امل صندوق

ازاده قربانی حسن سرابی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی گروه علوم و صنایع غذایی امل صندوق

خلاصه مقاله:

مفهوم پری بیوتیک هادر سالهای اخیر توجه زیادی را به خود جلب کرده است و از آنها به عنوان غذاهای عملگر ضروری و مفید جهت سلامتی یاد شده است پری بیوتیک ها و دیگر کربوهیدرات های غیرقابل هضم شامل فیبرهای رژیمی جزء مواداولیه قابل تخمیراند که اثرات مطلوبی در روی سیستم سلامتی دارند بعلاوه تولیدات ویژه ای از تخمیر باکتریایی از قبیل اسیدهای چرب کوتاه زنجیر را داریم که در کاهش خطر اختلالات گوارشی، سرطان و بیماریهای قلبی موثرند فراورده های عمده تخمیر کربوهیدراتهای غیرقابل هضم تولید اسیدهای چرب کوتاه زنجیر مانند استات پروبیونات و بوتیرات و گازها مانند دی اکسید کربن، متان و هیدروژن گرما و همچنین افزایش توده سلول باکتریایی است افزایش یافتن این اسیدهای چرب کوتاه زنجیره فواید زیادی را به دنبال دارد از جمله کاهش pH که ممکن است میزان باکتریهای بیماری را کم کند کاهش اسید های صفراوی افزایش جذب مواد معدنی بصورت مستقیم و کاهش جذب امونیاک توسط تجزیه پروتونی امونیاک و دیگر آمین ها.

کلمات کلیدی:

پری بیوتیکی، تخمیر اسیدهای چرب کوتاه زنجیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116414>

