

عنوان مقاله:

نقش محصولات باکتری های اسید لاکتیک در نگه داری زیستی مواد غذایی

محل انتشار:

چهارمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 20

نویسنده:

مهسا فراست - دانشجوی صنایع غذایی گرایش زیست فناوری، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان، اصفهان، ایران

خلاصه مقاله:

افزایش آگاهی مصرف کنندگان، تغییر در اولویتهای غذایی آنها و گرایش به سمت اقلام غذایی ایمن و همچنین نگرانی های زیست محیطی، منجر به برو ز ابتکاراتی نوین در فناوریهای بسته بندی و نگهداری مواد غذایی شده است. واژه ی نگهداری بیولوژیک (Bio preservation) اشاره به هر نوع روش نگهداری دارد که در آن از مواد طبیعی تولید شده استفاده میشود. این روش سهم حضور انواع افزودنی هایی که به منظور نگهداری به غذا اضافه میشوند را کم میکند و همچنین منجر به افزایش عمر ماندگاری ماده غذایی میشوند. علاوه بر این با خاصیت زیست تخریب پذیری خود خسارات محیط زیستی را نیز کاهش میدهند. باکتری های لاکتیک اسید از فراوان ترین خانواده های میکروبی می باشند و به علت ایمن بودن و نقش دیرینه شان در نگهداری مواد غذایی با عمل تخمیر، بسیار پرکاربرد هستند. همچنین این باکتری ها با تولید محصولات جانبی ضد میکروبی در حوزه ی نگهداری زیستی توجهات را جلب کرده اند. در این مقاله برخی از متابولیت های تولیدی توسط باکتری های اسید لاکتیک که قابلیت تولید و توسعه در مقیاس صنعتی را دارا هستند بررسی شده و به نقش پر اهمیت این باکتری ها در حوزه ی نگهداری و بسته بندی تاکید شده است.

کلمات کلیدی:

باکتری های اسید لاکتیک، نگهداری بیولوژیک، بسته بندی زیست تخریب پذیر، پلی لاکتیک اسید، فنیل لاکتیک اسید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1262672>

