

عنوان مقاله:

بررسی پروبیوتیک های کپسوله شده در ماتریکس های غذایی

محل انتشار:

پنجمین همایش ملی فناوری های نوین در علوم و مدیریت صنایع غذایی ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

مارال روحانی اردشیری - کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی خزر

بهرام شهره - دکتری تخصصی فیزیولوژی دامپزشکی از دانشگاه تهران

خلاصه مقاله:

ما در این مقاله به بررسی پروبیوتیک های کپسوله شده در ماتریکس های غذایی پرداخته ایم. ایجاد پوشش ریز به صورت گردآوری محتویات غذا، آنزیم ها، روغن ها، سلول های باکتریایی و سایر نیوتراسیوتیکال ها در کپسول های کوچک تعریف می شود که می تواند محتویات آنرا در سرعت های کنترل شده تحت شرایط خاص آزاد کرده و از محتویات آنها در برابر کاهش کیفیت در برابر عوامل مضر در محیط آنها حفاظت نماید. هدف از ایجاد پوشش ریز باکتری های پروبیوتیک، تثبیت و حفظ دوام پذیری در طی ذخیره سازی به منظور حفاظت در مقابل محیط خشن معده ای-روده ای و آزادسازی کنترل شده در داخل روده بزرگ است. در بین شیوه های مرسوم زیرکپسوله کردن، روش های پرکاربرد برای باکتری های پروبیوتیک، خشک کردن افشانه ای، فرم دهی، روکش دار کردن افشانه ای و توده ای کردن می باشند.

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، ماتریکس غذایی، ریز باکتری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1559481>

