

عنوان مقاله:

پروبیوتیکها به عنوان غذای عملگر-غذاهای لبنی

محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند (عملگر) (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

ملیحه یعقوبی - فوق لیسانس مهندسی شیمی

عبدالمطلب امینیان - مهندسی علوم و صنایع غذایی - زنجان - خیابان پروین اعتصامی - شرکت شیر پاستو

عبدالرضا اروجعلیان - تهران - دانشگاه صنعتی امیرکبیر - دانشیار دانشکده مهندسی شیمی

خلاصه مقاله:

فرآورده های شیری عملگر به سبب چندین دلیل، برای ترویج نشانه سلامتی رضایت بخش پروبیوتیکها مناسب هستند: (1) استفاده رایج از غذاهای تخمیری و فرآورده های شیری به طور خاص به عنوان نمود سلامتی، قرنهای است که کاربرد دارد. (2) مردم با این حقیقت که غذاهای تخمیری شامل میکروارگانیسمهای زنده اند آشنا هستند. (3) پروبیوتیکها به عنوان آغازگر، ترکیب رضایت بخشی از تخمیر وکالچرهای پروبیوتیک را انجام می دهند. پروبیوتیکها میکروارگانیسمهای زنده اند و شبیه میکروارگانیسمهای مفیدی هستند که در روده انسان پیدا شده اند. فرآورده های شیری تخمیری شامل باکتریهای مفیدی هستند که در پیرامون ما برای هزاران سال است که موجود است. دانشمندان نیز درحال تخمین این موضوع هستند که آیا فرآورده های شیری منبع مناسبی برای تحویل و انتقال کالچرهای پروبیوتیک هستند. این مقاله تلاش می کند مطالعه کلی بر روی پروبیوتیکها، کاربرد و مزایای آنها را به عنوان غذای عملگر داشته باشد

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، مزیت، غذاهای لبنی، غذای عملگر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/161344>

