

عنوان مقاله:

تأثیر مواد غذایی (میوه ها و سبزیجات) در زنده مانی پروبیوتیک ها

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

آنیته رازقی - دانش آموخته کارشناسی ارشد دانشگاه شیراز (بخش صنایع غذایی)

علی رضائیان - دانشجوی کارشناسی دانشگاه آزاد اسلامی واحد فسا (بخش صنایع غذایی)

مژگان ترکمانی نیک - دانشجوی کارشناسی دانشگاه آزاد اسلامی واحد فسا (بخش صنایع غذایی)

نیلوفر صدر نفیسی - دانشجوی کارشناسی دانشگاه آزاد اسلامی واحد فسا (بخش صنایع غذایی)

خلاصه مقاله:

مقدمه: روده انسان زیستگاه طبیعی برای فعالیت باکتری ها می باشد. وظایف اصلی فلور میکروبی روده فعالیت سوخت و سازی که نتیجه آن نگهداری انرژی و مواد معدنی قابل جذب، اثرات تغذیه ای مهم در مخاط روده ای و در سلامتی موجودات زنده می باشد. پری بیوتیک مکمل غذایی میکروبیمناسبی است که میزبان را از طریق اثرات مفید در روده تحت تأثیر قرار می دهد پروبیوتیک و پری بیوتیک در پیشگیری و درمان برخی از بیماری ها شناخته شده موثر هستند. بحث و نتایج: بیشترین پژوهش های جدید نشان میدهد که ماتریکس های غذایی و هم چنین رژیم های غذایی که می تواند تاثیراتی را بر روی سوبه های پروبیوتیک داشته باشند. در این تحقیق مروری بر تاثیرات میوه های مختلف در زنده مانی و فعالیت سوبه های مختلف پروبیوتیک را مورد داوری قرار می دهد. از جمله تاثیرات میوه ها در لبنیات به خصوص در ماست های میوه ای و در مواد غیر لبنی از جمله آب میوه ها مورد بررسی قرار می گیرد. رشد تقاضا برای محصولات غذایی پروبیوتیک در سراسر جهان موجب تحریک و توسعه بیش از حد محصولات غیر لبنی هم شده است تحقیقات نشان می دهند که آب میوه جات دارای خاصیت پروبیوتیکی هستند، که به عنوان مثال نتایج نشان می دهد که آب انار باعث تحریک بعضی از پروبیوتیک ها می شود و همچنین آب گوجه فرنگی توانایی حفظ تعداد باکتریها تا مدت زمان طولانی می شود. نتایج دیگر حاکی است که آب هویج یک بستر خوب برای رشد پروبیوتیک ها می شود و این در حالی است که افت در کاروتنوئیدها را شامل می شود. البته نتایجی مشابه در مورد لیموترش و قطعات سیب و موز و... می باشد.

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، زنده مانی، میوه، مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235160>

