

## عنوان مقاله:

روشهای بهبود قابلیت زنده مانی میکرو ارگانیسم های پروبیوتیک در فرآورده های لبنی

## محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

علی رضا شاطری - دانشجوی مهندسی فناوری ارشد تولید فرآورده های نوین لبنی

مسعود نجف نجفی - دانشیار دانشگاه جامع علمی کاربردی مرکز آموزش عالی جهاد کشاورزی شهید هاشمی نژاد مشهد

## خلاصه مقاله:

اثرات سلامتی بخش محصولات پروبیوتیک بر کسی پوشیده نیست. این اثرات زمانی در مصرف کننده نهایی ظاهر می شوند که باکتریهای پروبیوتیک بصورت زنده و با تعداد مشخص در محصول تا آخرین روز انقضای مصرف موجود باشند. کشورهای مختلف با در نظر گرفتن عوامل موثر بر قابلیت زیستی باکتریهای پروبیوتیک و همچنین احتمال از بین رفتن آنها حین عبور از معده و روده کوچک، حداقل مقدار مجاز باکتریهای پروبیوتیک در گرم محصول را تعیین کرده اند. در کشور ژاپن حداقل 10 CFU/gr 7 درایران حداقل 10 CFU/gr 6 تعیین شده است. در این مقاله عوامل موثر بر بهبود قابلیت زیستی باکتریهای پروبیوتیک مانند گونه های مورد استفاده در استارتر، نوع بسته بندی، نسبت تلقیح، مدل تخمیر، میکرو کپسوله کردن باکتریها، افزودن ترکیبات مغذی مکمل به شیر، استفاده از پاک کننده های اکسیژن اضافه کردن سیستمین مورد بحث و بررسی قرار گرفته است.

## کلمات کلیدی:

قابلیت زیستی، مدل تخمیر، میکرو کپسوله کردن،

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297226>

