

عنوان مقاله:

تأثیر ماتریکس مواد غذایی بر روی درصد دوام بقاء باکتری های پروبیوتیک و نقد و بررسی تمرکز آنها بر رویه پایه های میوه ای

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

آلاله نیکوئی - دانشجوی کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

امیرپویا قندهاری یزدی - دانشجوی دکتری تکنولوژی مواد غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس تهران.

الهه امانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد شیمی مواد غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

در بازار غذاهای کاربردی هدف قرار دادن محصولات سازگار با سلامت دستگاه گوارش می باشد که تلاش برای تحقیق و توسعه ی آن صورت گرفته است. در این بین توجه زیادی بر محصولات غذایی محتوی باکتری های پروبیوتیک شده است. پروبیوتیک ها عبارتند از مکمل های میکروبی زنده که از طریق بهبود تعادل میکروبی روده بر میزبان اثرات مفیدی اعمال می کنند. باکتری های اسید لاکتیکی مانند لاکتوباسیل های استرپتوکوکی و بیفیدوباکتریوم ها متداول ترین میکروارگانیسم ها در تهیه ی پروبیوتیک ها هستند. مکمل های غذایی پروبیوتیک از طریق بهبود در ضریب تبدیل غذایی و افزایش وزن بدن و تغییر فلور روده و مهار عوامل بیماری زا جزء مفیدی از یک شیوه ی مصرفی بشمار می آیند. پروبیوتیک ها به عنوان ترکیبات غذایی غیر قابل هضم هستند که از طریق تحریک رشد و یا فعالیت گونه های باکتریایی مفید موجود در روده برای میزبان موثر هستند و برای همین برای سلامتی میزبان نیز مفیدند. در این تحقیق از یک پایه ی مواد غذایی میوه ای برای بررسی درصد دوام بقای باکتری های پروبیوتیکی و تأثیر این ماتریکس بر روی پروبیوتیک ها استفاده و مورد بررسی قرار گرفت. هدف از این بررسی بروز رسانی یافته های اخیر در مورد اثر ماتریس مواد غذایی بویژه آنهایی که پایه ی میوه ای بر روی زنده ماندن و فعالیت پروبیوتیک ها دارند بوده است. نتیجه ی حاصل از این پژوهش حاکی از آن بود که استفاده از محصولات لبنی از قبیل محصولات تخمیری شیر هنوز هم یک منبع مفید نسبت به منابع با پایه ی میوه ای برای زنده ماندن و فعالیت پروبیوتیک ها می باشند و یک روند کاملاً متفاوت و عجیب در پایه های میوه ای مشاهده شد. گونه های لاکتوباسیلوس کازئی، لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، لاکتوباسیلوس رامنوز و لاکتیس در محصولات با پایه ی میوه ای مورد استفاده قرار گرفت. فقط لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در آب میوه های مختلف مشاهده شد و این زنده ماندن متغیر بود. و در کل مواد گیاهی اثر مثبتی بر روی زنده ماندن میکروارگانیسم های مفیده روده ای نشان دادند و بهترین و کارآمدترین پایه ی میوه ای سیب و هویج معرفی شد.

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، ماتریکس مواد غذایی، پایه ی میوه ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564303>



