

عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد پروبیوتیک ها در شکلات های فراسودمند

محل انتشار:

سومین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

آسیه حسن زاده - معاون پژوهشی مرکز علمی کاربردی ایتارگران قایم (عج) پارس، تهران

سارا علی پور - دانشجوی کارشناسی، مهندسی صنایع غذایی، مرکز علمی کاربردی ایتارگران قایم (عج) پارس، تهران

خلاصه مقاله:

غذاهای فراسودمند، غذا داروها یا غذاهای عملکردی، غذاهایی شبیه غذاهای معمولی هستند که علاوه بر ویژگی تغذیه ای مصرف آنها منجر به ایجاد اثرات سودمندی در سلامتی مصرف کننده می شود. امروزه، با افزایش سطح دانش مصرف کنندگان نسبت به نقش غذا در سلامتی، مصرف غذاهای فراسودمند بسیار مورد توجه قرار گرفته است. تغذیه نامناسب و تاثیر آن در بروز بیماری های قلبی عروقی، چاقی و دیابت در بین افراد جامعه سبب شده است که دست اندرکاران صنعت غذا به دنبال فرمولاسیون جدید و کم ضرر در تولید تنقلات و میان وعده ها باشند. از آنجاییکه شکلات در میان افراد جامعه به خصوص کودکان جایگاه ویژه ای دارد برای کاهش اثرگذاری ترکیبات مضر شکلات، می توان از ترکیبات زیست فعالی مانند پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها در فرمولاسیون آن استفاده نمود. پروبیوتیک ها باکتری های مفیدی هستند که به همراه پری بیوتیک ها (کربوهیدرات های غیر قابل هضم موجود در مواد غذایی) به حفظ تعادل طبیعی روده ها کمک کرده و در بهبود سیستم ایمنی بدن نقش مهمی دارند. در این مقاله مروری بر پژوهش های گذشته درمورد کاربرد پروبیوتیک ها و پری بیوتیک در تولید شکلات فراسودمند می پردازیم.

کلمات کلیدی:

شکلات فراسودمند، پروبیوتیک، پری بیوتیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1147149>

