

عنوان مقاله:

سلامت و فرآورده های لبنی سنتی ایرانی

محل انتشار:

اولین همایش ملی پروبیوتیک و محصولات فراویژه (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 26

نویسندگان:

مریم تاج آبادی ابراهیمی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران مرکزی

میترا حیدری نصر آبادی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد پزند

پروانه جعفری - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد ارک

خلاصه مقاله:

ایده اولیه میکروارگانیزم های پروبیوتیک اولین بار در سال 1908 توسط دانشمند روسی و برنده نوبل، ایلیا ایلیچ مچنیکف یا همان الی مچنیکف، پدر دانش پروبیوتیک، ارائه شد. البته واژه پروبیوتیک به معنی زندگی بخش تا سال 1965 یعنی تا 49 سال بعد از مرگ مچنیکف هرگز به کار برده نشد. مچنیکف مدعی نوعی ارتباط بین مصرف منظم فرآورده های تخمیری شیر و سلامت و طول عمر جمعیت های بومی اروپای شرقی بویژه بلغارها شد. او کتابی تحت عنوان زندگی طولانی نگاشت و در آن این فرضیه را مطرح کرد که برخی باکتر یه های روده ای با تولید مواد سمی مطنون اصلی فرآیند پیری در انسان هستند. او معتقد بود عدم تعادل در جمعیت باکتریایی مقیم روده بزرگ انسان مواد سمی تولید می کنند که بر سیستم عصبی و عروقی میزبان تأثیرگذار است و در ضمن جذب و گردش این مواد در جریان گردش خون بر روند پیری نقش دارد.

کلمات کلیدی:

لاکتوباسیلوس فرمانتوم، آب پنیر، خمیر ترش

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/168880>

