

عنوان مقاله:

آبمیوه‌های پروبیوتیک

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

علی ایاسه - دانشگاه تبریز - دانشکده کشاورزی - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی / دکتری

نسرین ملکی زاده - دانشگاه تبریز - دانشکده کشاورزی - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی / دانشجوی کارشناسی ارشد

خلاصه مقاله:

اخیرا نوشیدنیهای بر پایه میوهها و سبزیجات، به عنوان محصولات جدید شامل گونههای پروبیوتیک پیشنهاد شدهاست. به ویژه آبمیوهها محیطی مناسب و حاملی نویدبخش برای باکتریهای پروبیوتیک، به جهت وجود مواد مغذی ضروری در آنها میباشند. بنابراین غنیسازی آبمیوه با میکروارگانیسمهای پروبیوتیک به عنوان یک چالش و هدف در پیش رو میباشند، بطوری که آبمیوهها علاوه بر خواص تغذیهای، میتوانند شامل خواص سلامتیبخش حاصل از پروبیوتیکها باشند. اما برخی مشکلات و محدودیتهایی، مانع تولید در سطح صنعتی میشود، که زندهمانی پروبیوتیکها در طول نگهداری، اثر آنها بر ویژگیهای حسی و مقبولیت مصرفکنندگان از جملهی آن میباشد. بنابراین باید توجه ویژه‌ای در انتخاب گونه‌ی مناسب از باکتریهای پروبیوتیک با ویژگی تکنولوژیکی مناسب و با تمرکز ویژه بر احتمالات و چالشها برای آینده صورت گیرد. این متن مروری بر کاربرد پروبیوتیکها در آبمیوه، برخی معایب و چگونگی بهبود زندهمانی پروبیوتیکها در آبمیوهها و برخی نظرات در ارتباط با اثر بر ویژگیهای حسی را بیان میکند

کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، آبمیوه، سلامتبخش، زندهمانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574299>

