

۱۵۱۰۳۳۳

اعلام و صوت

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

غذاهای تخمیری

با تأکید بر ملکرد پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها

مؤلفین:

دکتر مهناز هاشمی دران

(عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد رامسر - پیشوا)

مهندس الهه سادات حسینی

(دانش آموخته دکتری علوم و صنایع غذایی)



دانش پور

سرشناسنامه	:	هاشمی روان، مهناز، ۱۳۵۲ -
عنوان و نام پدیدآور	:	غذاهای تخمیری با تاکید بر عملکرد پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها / مولفین مهناز
مشخصات نشر	:	هاشمی روان، الهه سادات حسینی.
مشخصات ظاهری	:	تهران: دانش پرور، ۱۳۹۶.
شابک	:	۲۶۴ ص.: جدول (بخشی رنگی).
وضعیت فهرست نویسی	:	۴-۱۲۵-۱۲۳-۶۰۰-۹۷۸
موضوع	:	فیبا
شناسه افزوده	:	غذاهای تخمیری - جنبه های بهداشتی Fermented foods - Health aspects
رده بندی کنگره	:	حسینی، الهه سادات، ۱۳۶۵ -
رده بندی دیویی	:	۶۱۳/۲۸
شماره کتابخانه ملی	:	۴۷۵۱۱۴۶



دانش پرور

خیابان انقلاب . خیابان فخر رازی. خیابان سعید نظری. پلاک ۷۵/۱ تلفن: ۶۶۹۵۲۶۲۷

نام کتاب : غذاهای تخمیری با تاکید بر عملکرد پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها

مولفین : دکتر مهناز هاشمی

مهندس الهه سادات حسینی

نوبت چاپ: اول ۱۳۹۶

شمارگان: ۵۰۰ نسخه

قیمت: ۱۸۰۰۰ تومان

شابک : ۴-۱۲۵-۱۲۳-۶۰۰-۹۷۸

تمام حقوق برای مؤلف محفوظ است.

مراکز پخش: انتشارات فارابی: میدان انقلاب اسلامی- روبروی سینما بهمن- جنب بانک تجارت- بازارچه کتاب

تلفن: ۶۶۴۱۳۵۳۹

انتشارات دانش پرور: خیابان انقلاب- خیابان ابوریحان- کوچه عنصری- پلاک ۲۶- تلفن: ۶۶۴۶۶۲۷۷

پیشگفتار

کتاب حاضر تألیفی است که غذاهای تخمیری و مهم و صنعتی در جهان را با کاربرد متنوع و وسیع پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها به ویژه در صنعت مواد غذایی به خوانندگان محترم یادآوری می شود.

با توجه به نگرانی هایی در ارتباط با سلامتی و ابتلا به انواع بیماری های قرن حاضر شامل سرطان، آلزایمر، ام اس و تحقیقات در زمینه صنایع غذایی و محصولات تخمیری نشان می دهد که با تکیه بر حفظ ارزش غذایی می توان ویژگیهای حسی دلپذیر و مطلوب تری را در غذاهای تخمیری ایجاد نمود. علاوه بر اینکه در حمت سلامتی و جلوگیری از انواع بیماری ها گام برداشت.

استفاده از پروبیوتیک ها به حفظ سلامت بدن انسان خواهد شد ضمن اینکه کاربرد پری بیوتیک ها علاوه بر تشدید رشد پروبیوتیک ها، در اکثر موارد موجبات کاهش کالری مواد غذایی را فراهم می آورد. مجموعه این موارد منجر به تولید محصولات غذایی فراسودمند و عملکردی می گردد که اثرات سلامت بخشی و تأمین رژیم های غذایی متعادل با منافع انرژی کاهش یافته را به دنبال خواهد داشت.

هدف از تألیف این کتاب معرفی بهتر محصولات تخمیری با تأکید بر عملکرد پروبیوتیک ها و پری بیوتیک ها و شناخت بهتر این محصولات توسط علاقه مندان این بخش از صنعت مواد غذایی می باشد.

این کتاب که در شش فصل ارائه گردیده است خواهد توانست علاوه بر ارائه تحقیقات انجام شده بر پذیرش مصرف کننده در رابطه با شناخت و مصرف محصولات تخمیری اثر گذار باشد و اینکه مصرف این محصولات سلامتی و نیازهای تغذیه ای مصرف کنندگان را ارتقاء خواهد داد. امید است مجموعه حاضر مورد توجه اساتید، متخصصین، محققین، دانشجویان و صاحبان صنعت و عارفه مدافع قرار گیرد.

در خاتمه همچون گذشته از لطف و توجه خوانندگان و صاحب نظران بزرگوار که ما را از نقطه نظرات سودمند خود در مورد این کتاب آگاه می سازند، بی اندازه سپاسگزارم.

فهرست مطالب

فصل اول: ترکیبات زیست فعال در غذاهای لبنی تخمیری.....	۱
چکیده.....	۲
مقدمه.....	۲
۱- گالاکتواولیگوساکاریدها.....	۳
۱-۲- تعاریف و ویژگی های گالاکتواولیگوساکاریدها.....	۳
۲- کارژین فسفوپتید.....	۱۵
۲-۱- خواص درمانی.....	۱۵
۲-۲- فعالیت ضد پوسیدگی.....	۱۶
۲-۳- فعالیت آنتی اکسیدانی.....	۱۸
۲-۴- دسترسی زیستی مواد معدنی.....	۱۹
۲-۵- تولید کارژین فسفوپتید.....	۲۱
۲-۶- استفاده بعنوان افزودنی.....	۲۲
۲-۷- کارژین فسفوپتید در محصولات لبنی.....	۲۳
۳- اسید لینولئیک مزدوج.....	۲۶
۳-۱- تعاریف و ویژگی ها.....	۲۶
۳-۲- خواص درمانی.....	۲۷
۳-۳- تولید میکروبی اسید لینولئیک مزدوج.....	۲۹
۳-۴- حضور اسید لینولئیک مزدوج در فرآورده های لبنی تخمیری.....	۳۶
۳-۵- استفاده به عنوان افزودنی.....	۳۹
نتیجه گیری.....	۴۱
منابع.....	۴۳
فصل دوم: پروبیوتیک ها در غذاهای تخمیری.....	۷۱

۷۲	چکیده
۷۲	مقدمه
۷۷	۱- پروبیوتیک ها در محصولات لبنی تخمیری
۷۷	۱-۱- شیر بعنوان یک ماتریکس غذایی برای رشد پروبیوتیک ها
۷۸	۱-۲- کاربردهای پروبیوتیک ها در محصولات غذایی تخمیری
۸۰	۱-۳- محصولات لبنی تخمیری همراه با میکروارگانیسم های پروبیوتیکی
۸۰	۱-۴- محصولات نوشیدنی لبنی پروبیوتیک بر پایه تخمیر
۸۳	۱-۵- محصولات تخمیری پروبیوتیک نیمه جامد/ طنابی شکل
۸۵	۲- تأثیر باکتری پروبیوتیک بر روی پارامترهای کیفی محصولات لبنی تخمیری
۸۶	۳- پروبیوتیک ها در غذاهای غیر لبنی تخمیری
۸۸	۳-۱- غذاهای تخمیری سنتی، پروبیوتیکی از نوع غیر لبنی
۹۲	۳-۲- محصولات غیر لبنی تخمیری پروبیوتیکی توسعه یافته و نو
۹۸	۳-۳- اثرات سودمند محصولات تخمیری بر پایه پروبیوتیک های غیر لبنی
۹۸	۴- چالش ها و جهت گیری های آینده برای گسترش غذاهای پروبیوتیک تخمیری
۹۹	نتیجه گیری
۱۰۰	منابع
۱۲۵	فصل سوم: تخمیر محصولات گیاهی توسط باکترهای اسید لاکتیک
۱۲۶	چکیده
۱۲۷	مقدمه
۱۲۹	۱- محصولات گیاهی تخمیری در جهان و باکتری های اسید لاکتیک
۱۳۳	۲- مزایای بالقوه سلامت بخش باکتری های اسید لاکتیک
۱۳۳	۲-۱- پروبیوتیک ها
۱۴۰	۲-۲- مواد ضد میکروبی باکتری های اسید لاکتیک

۱۴۳.....	۲-۳-۷ آمینوبوتریک اسید و آنتی اکسیدان های باکتری های اسید لاکتیک
۱۴۵.....	۳- محصولات پروبیوتیکی بر پایه گیاهی برای سلامت
۱۵۱.....	۴- اسید استیک (سرکه) و خواص سلامت بخش
۱۵۴.....	نتیجه گیری
۱۵۵.....	منابع
۱۷۱.....	فصل چهارم: بقای پروبیوتیک ها در محصولات مختلف و ویژگی های حسی آنها
۱۷۲.....	چکیده
۱۷۲.....	مقدمه
۱۷۳.....	۱- فرآورده های لبنی و غیرلبنی
۱۷۵.....	۲- مکمل های غذایی
۱۷۵.....	۳- خواص سلامت بخش پروبیوتیک ها
۱۷۶.....	۴- دوز و نحوه مصرف پروبیوتیک ها
۱۷۶.....	۵- عوامل موثر بر بقای پروبیوتیک ها
۱۷۶.....	۵-۱- جنس/گونه/نژاد
۱۷۷.....	۵-۲- فرآیند تولید پروبیوتیک
۱۷۸.....	۵-۳- ترکیب محصول غذایی
۱۸۰.....	۵-۴- دما و زمان ذخیره سازی
۱۸۱.....	۵-۵- میزان اکسیژن
۱۸۱.....	۵-۶- نوع ظرف
۱۸۲.....	۶- اندازه گیری زنده مانی پروبیوتیک ها
۱۸۴.....	۷- روش های ریزپوشانی کردن به منظور بهبود زیست پذیری پروبیوتیک ها
۱۸۵.....	۷-۱- روش روزن رانی
۱۸۸.....	۷-۲- روش امولسیون

۱۹۰.....	۸- پوشش دهی دانک ها
۱۹۴.....	۹- خواص حسی
۱۹۷.....	منابع
۲۱۱.....	فصل پنجم: غذاهای لبنی فراسودمند: فیتوکمیکال فنولی و اثرات مفید
۲۱۲.....	چکیده
۲۱۲.....	مقدمه
۲۱۴.....	۱- غذای فراسودمند
۲۱۶.....	۲- فرآورده های لبنی فراسودمند
۲۱۷.....	۳- ماست بعنوان غذای فراسودمند
۲۱۹.....	۴- فیتوکمیکال های فنولی
۲۲۰.....	۵- آنتی اکسیدان های طبیعی غذاهای مزه ای، سلامتی بخشی آنها
۲۲۲.....	۶- آنتی اکسیدان های ماست
۲۲۳.....	۷- اثرات ترکیبات فنولیک گیاهان بر پایه ماست و آنتی اکسیدان ها
۲۲۵.....	نتیجه گیری
۲۲۶.....	منابع
۲۳۵.....	فصل ششم: نظارت بر روی ترکیبات آلی فرار میکروبی
۲۳۶.....	چکیده
۲۳۷.....	مقدمه
۲۳۷.....	۱- تخمیر مواد غذایی و اهمیت ترکیبات فرار آلی میکروبی
۲۳۹.....	۲- آزاد سازی ترکیبات آلی فرار میکروبی در نوشیدنی ها و غذاهای تخمیری: یک مشکل چند وجهی
۲۴۰.....	۳- نیاز به رویکردهای مناسب برای نظارت بر ترکیبات آلی فرار
۲۴۳.....	نتیجه گیری
۲۴۴.....	منابع