

# 10th International Conference on Food industry sciences, organic farming and food security



## کاربردهای پست بیوتیک در صنعت غذا

### مهشید بهرامی نژاد\*

\*نویسنده مسئول: دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، کرمانشاه

### مهشید حیدری

دانشجوی دکتری تخصصی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، کرمانشاه

### میلاذ روحی

گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، مرکز تحقیقات عوامل محیطی موثر بر سلامت، پژوهشکده سلامت، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، کرمانشاه، ایران

### نگار چابوک

دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، کرمانشاه

## چکیده

چالش‌های زیادی در ارتباط با کاربرد کشت‌های اولیه و ثانویه و ترکیبات بیولوژیکی آن‌ها در انواع محصولات غذایی وجود دارد. از جایگزین‌های قابل استفاده برای پروبیوتیک‌ها، پست‌بیوتیک‌ها را می‌توان نام برد. واژه پست بیوتیک نسبتاً جدید است و تاکنون تعریف شناخته شده‌ای برای آن بیان نشده است و در حال حاضر برای اشاره به ترکیبات زیست‌فعال استفاده می‌شود که با واژگان مرسوم مانند پروبیوتیک‌ها، پری بیوتیک‌ها و پاراپروبیوتیک‌ها مطابقت ندارند. بنابراین، پست‌بیوتیک‌ها به عنوان عوامل زیست‌فعال محلول (محصولات جانبی متابولیک) تعریف می‌شوند که توسط برخی از میکروارگانیسم‌ها مانند بسیاری از لاکتوباسیلوس‌ها، که به منزله پروبیوتیک در نظر گرفته می‌شوند، در طول رشد و تخمیر در محیط کشت، غذا یا روده تولید شده که فواید سلامت بخش بسیاری نیز برای مصرف کنندگان دارند. با این وجود، این مقاله مروری با هدف بررسی کاربردهای اخیر پست بیوتیک با اهداف ایمنی مواد غذایی انجام شده است که همچنین این مطالعه بینش جدیدی را برای کاربردهای غذایی پست‌بیوتیک‌های تهیه شده از لاکتوباسیلوس‌ها ایجاد خواهد کرد.

کلمات کلیدی: پروبیوتیک، پست بیوتیک، غذای فراسودمند