

تولید شکلات‌های کم کالری کاهنده استرس و بستنی پروبیوتیک



رئیس مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی با اشاره به برنامه ۱۰ ساله این مؤسسه در توسعه پروبیوتیک‌ها و سین بیوتیک‌ها در صنایع غذایی، گفت: تولید بستنی پروبیوتیک برای مبتلایان به سرطان پستان و دستیابی به فرمولاسیون تولید شکلات کم کالری کاهنده استرس حاوی سویه پروبیوتیک از جمله دستاوردهای این مؤسسه است که به صورت مشترک اجرایی شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از ایسنا؛ دکتر قدیر رجب زاده با اشاره به اقدامات مؤسسه علوم و صنایع غذایی در زمینه توسعه پروبیوتیک‌ها و سین بیوتیک‌ها در صنایع غذایی، افزود: با توجه به اهمیت موضوع و توجه روزافزون جامعه به محصولات پروبیوتیک طی دو دهه گذشته، مؤسسه علوم و صنایع غذایی برنامه‌های متعددی به منظور پیشبرد و ارتقای علمی دانش و صنعت پروبیوتیک، بهبود بخشیدن به گسترش فعالیت‌های پژوهشی در این زمینه و توسعه کیفی نیروهای متخصص به اجرا رسانده است، ضمن آنکه این موضوع به عنوان محور پژوهشی گروه زیست فناوری در برنامه ۱۰ ساله مؤسسه لحاظ شده است.

وی انجام تحقیقات علمی در سطح ملی و بین‌المللی با همکاری محققان و متخصصانی که به گونه‌ای با دانش و صنعت پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند مرتبط هستند و همکاری با نهادهای خصوصی، اجرایی، علمی و پژوهشی در زمینه موضوع، انعقاد چندین قراردادهای صنعتی و اجرای

طرح‌های پژوهشی داخلی و بین‌المللی، همچنین برگزاری گردهمایی‌های علمی در سطح منطقه‌ای، ملی و بین‌الملل را از جمله فعالیت‌های این مؤسسه در زمینه کاربردهای استفاده از پروبیوتیک‌ها و سین بیوتیک‌ها در صنایع غذایی عنوان کرد.

رجب زاده اضافه کرد: در این راستا مؤسسه میزبان برگزاری دو کارگاه آموزشی بین‌المللی از مجموع ۷ کارگاه سالیانه آسیا-اقیانوسیه پروبیوتیک‌ها بوده که همه ساله به همت انستیتو متخصصین علوم و صنایع غذایی آسیا-اقیانوسیه به میزبانی دانشگاه‌های معتبر در یکی از کشورهای این دو قاره برگزار می‌شود. این مؤسسه در برگزاری این کارگاه‌ها در کشورهای "نیوزلند"، "تایلند" و "ویتنام" مشارکت فعال داشته است.

رییس مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی اظهار کرد: در خصوص تحقیقات کاربردی نیز تاکنون چندین طرح پژوهشی مشترک را با موفقیت به خاتمه رساندیم که از زمره آن می‌توان به "بررسی اثر باکتری‌های پروبیوتیک درون پوشانی شده با استفاده از روش‌های الکتروهایدرودینامیک دو محوری و میلی فلوئیدیک بر بهبود علایم بیماری در کودکان مبتلا به بیش فعالی" اشاره کرد که با سرمایه گذاری صنایع و مشارکت سایر مراکز علمی اجرایی اشاره کرد.

وی "تولید پودر فوری نوشیدنی پروبیوتیک بر پایه زرشک"، "تولید بستنی پروبیوتیک حاوی بتاگلوکان حاصل از ضایعات قارچ دکمه ای و بررسی اثر آن بر عملکرد سیستم ایمنی در بیماران مبتلا به سرطان پستان"، "بهینه یابی شرایط تولید نبات فراسودمند حاوی سویه پروبیوتیک"، "بررسی اثر مکمل‌های اینولین و باکتری‌های پروبیوتیک ریزپوشانی شده بر خواص حسی، رئولوژیکی و ماندگاری نان سین بیوتیک"، "بررسی اثر لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس، لاکتوباسیلوس رامنوسوس و بیفیدوباکتریوم بر میزان جذب آفاتوکسین M1 در ماست پروبیوتیک" و "ریزپوشانی باکتری پروبیوتیک (لاکتوباسیلوس پلانتاروم و بیفیدوباکتریوم بیفیدوم) در شبکه پریبیوتیک نشاسته مقاوم و هیدروژل آلژینات-کیتوزان به روش الکترواسپری" را از دیگر پروژه‌های تحقیقاتی این مؤسسه نام برد که با همکاری نهادهایی چون برخی از شرکت‌های بخش خصوصی، شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۵، جهاد دانشگاهی واحد مشهد، ستاد توسعه زیست فناوری و مؤسسه تحقیقات غذایی هلند اجرایی شده است.

رجب زاده، "بهینه یابی فرآیند تولید و فرمولاسیون شکلات کم کالری

کاهنده استرس حاوی سویه پروبیوتیک"، "ریزپوشانی باکتری‌های پروبیوتیک (لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتریوم بیفیدوم) در شبکه‌های پلیمری هیدروکلوئیدی/پروتئینی به روش الکتروریسی" و "بررسی اثرات پری بیوتیکی چند نمونه از گیاهان دارویی بومی کشور" را از دیگر پروژه‌های مشترک این مؤسسه تحقیقاتی عنوان کرد.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: ایسنا