

عضو هیئت مدیره انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ایران: در بحث پروبیوتیک ها، تاکید بر ماهیت زنده میکرو ارگانیسم ها است



عباسعلی مطلبی گفت: پروبیوتیک ها مکمل های غذایی میکروبی هستند که از تعادل بهبودی میکروبی روده بر روی میزبان اثرات سودمندی دارند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، دبیر علمی پنجمین همایش بین المللی پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند در حوزه علوم دامپزشکی در این همایش گفت: پروبیوتیک یک واژه یونانی به معنای (برای زندگی) است زیرا این تعریف بر این مبنا است که پروبیوتیک ها ، مکمل های غذایی میکروبی هستند که از تعادل بهبودی میکروبی روده بر روی میزبان اثرات سودمندی دارند.

دکتر عباسعلی مطلبی بیان کرد: در بحث پروبیوتیک ها ، تاکید بر ماهیت زنده میکرو ارگانیسم ها است . برخی از میکرو ارگانیسم ها به مصرف انسان می رسند و برخی دیگر دام . این میکرو ارگانیسم ها از طریق بهبودی ویژگی میکروفلور در دستگاه گوارش تاثیرات سودمندی را

به همراه دارند.

وی مطرح کرد: مقوله ای که در زمینه محصولات پروبیوتیک بسیار مطرح است کاربرد آنها در حوزه دامپروری، آبریان با هدف ارتقاء سطح ایمنی موجودات زنده و مقاومت در برابر انواع ویروس ها ، باکتری ها و انگل ها می باشد.

این عضو هیئت مدیره انجمن پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند ایران افزود: هدف دیگر نیز این است محصولات دام و طیور و آبریان به صورت غنی شده مورد استفاده انسان ها قرار بگیرد ، بدین صورت جهت مصرف محصولات بسته بندی شده پروبیوتیک به شیر و ... افزوده شده و افراد جامعه از فواید آن بهره مند شوند.

وی می گوید: محصولات پروبیوتیک ها از دهه های گذشته مورد استفاده انسان ها بوده است اما با گذشت زمان و پیشرفت علم این موضوع مطرح شده که این میکروارگانیسم های زنده در هر محیط واکوسیستم تحت تاثیر عوامل محیطی قرارگرفته خواص جداگانه ای برحسب فصول و شرایط زیست بوم و... دارند که نیاز به بررسی و تبادل دانش است.

دکتر عباسعلی مطلبی بیان کرد : با تحقیقاتی که در زمینه پروبیوتیک در زمینه آبریان و دام و طیور انجام شده است هر روز بر مزایای آن بر سلامت و ارتقاء سطح ایمنی انسان ها و حیوانات افزوده می شود که نشان دهنده اهمیت این علم و تبادل اطلاعات است.

دبیر علمی پنجمین همایش بین المللی پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند در حوزه علوم دامپزشکی اظهار کرد : پنجمین همایش بین المللی پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند با شعار " از میکروبیوم تا پروبیوتیک " است و هدف از برگزاری آن انتقال دانش و تکنولوژی در زمینه محصولات جدید پروبیوتیکی و آموزش و ترویج نحوه فرآیندهای تولید در ابعاد مختلف است.

وی در پایان گفت : پنجمین همایش بین المللی پروبیوتیک و غذاهای فراسودمند تا ۵ اسفند در انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور برگزار می شود.

سرویس خبری: صنعت غذا