

پروبیوتیک ها:

مکانیسم اثر و خواص درمانی

مؤلفان:

دکتر بهاره توکلی فر (دانشیار، گروه فارماکولوژی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی

البرز)

دکتر فاطمه دره گیرائی (دکتری تخصصی باکتری شناسی، دانشکده دامپزشکی،

دانشگاه تهران)

دکتر سهیل زنگویی فرد (دکتری تخصصی بهداشت مواد غذایی، دانشکده

دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی شهرکرد)

دکتر فرهاد صفرپور دهکردی (دکتری تخصصی بهداشت مواد غذایی، دانشگاه تهران،

مرکز تحقیقات حلال جمهوری اسلامی ایران، سازمان غذا و دارو، تهران، ایران)

و

دکتر صدیقه جعفری اسکری (دکتری تخصصی انگل شناسی، دانشکده دامپزشکی،

دانشگاه تهران)

مشخصات کتاب

عنوان و نام پدیدآورندگان: پروبیوتیک‌ها: مکانیسم اثر و خواص درمانی / مولفان بهاره توکلی فر... او دیگران.

مشخصات نشر: کرج: رهام اندیشه، ۱۳۹۹.

مشخصات ظاهری: ۱۷۶ص.

شابک: 978-622-264-009-5

وضعیت فهرست نویسی: فیپا

یادداشت: مولفان بهاره توکلی فر، فاطمه دره‌گیرانی، سهیل زنگویی فرد، فرهاد صفربوردی، صدیقه جعفری اسگری.

موضوع: پروبیوتیک‌ها

موضوع: Probiotics

موضوع: پروبیوتیک‌ها -- مصارف درمانی

موضوع: Probiotics -- Therapeutic use

شناسه افزوده: توکلی فر، بهاره

رده بندی کنگره: RM666

رده بندی دیویی: 613/36

شماره کتابشناسی ملی: ۶۲۰۱۵۳۷

عنوان کتاب: پروبیوتیک‌ها: مکانیسم اثر و خواص درمانی

مولفان: دکتر بهاره توکلی فر، دکتر فاطمه درّه گیرائی، دکتر سهیل زنگویی فرد، دکتر فرهاد صفریور

دهکردی، دکتر صدیقه جعفری اسکری.

سال چاپ: 1399 چاپ اول

قیمت: 400000 ریال

تیراژ: 1000 جلد

شابک: 978-622-264-009-5

ناشر: رهام اندیشه

قطع: وزیری

ISBN:978-622-264-009-5



پیش گفتار

نسخه حاضر مطلبی جامع در زمینه پروبیوتیک ها، انواع، خصوصیات، مکانیسم اثر و خواص درمانی است که حاصل زحمات شبانه روزی مولفان و گردآورندگان این کتاب است. مطالعه این کتاب برای تمامی دانشجویان رشته های پزشکی، دامپزشکی، دامپروری، بهداشت مواد غذایی، بهداشت و ایمنی مواد غذایی، علوم و صنایع غذایی، علوم دامی، متخصصین تغذیه، متخصصین بیماری های گوارشی، کارکنان کارخانجات تولید فرآورده های لبنی و کارمندان سازمان دامپزشکی و سایر ارگان های ذی ربط، پیشنهاد می شود.

در این کتاب با زبانی ساده و آسان و همچنین تصاویر سعی شده است تا حتی افرادی که سالیان طولانی از دروس مربوط به این حوزه دور بوده اند نیز به راحتی بتوانند به درک عمیقی از مطالب دست پیدا کنند.

این کتاب مشتمل بر هشت فصل می باشد که پس از بهره مندی از مقدمه اجمالی به توضیح کامل مفهوم پروبیوتیک ها، انواع غذاهای پروبیوتیکی، یکروارگانسیم های پروبیوتیک، روش های ارزیابی کیفیت محصولات پروبیوتیک، قوانین و استانداردهای تولید محصولات پروبیوتیک، اثرات سلامتی بخش پروبیوتیک ها، عوامل موثر در میزان ماندگاری پروبیوتیک ها در مواد غذایی و در نهایت گرایش به مصرف پروبیوتیک ها، پرداخته شده است.

فهرست مطالب

صفحه

عنوان

فصل اول: مقدمه

1	تاریخچه
3	مقدمه

فصل دوم: مهم ترین جنس ها و گونه های پروبیوتیکی

11	معیارهای اساسی در گزینش پروبیوتیکها
13	میکروارگانیسمهای به کار رفته به عنوان پروبیوتیک
16	مهمترین جنس ها و گونه های پروبیوتیکی
16	جنس لاکتوباسیلوس
16	معرفی
17	کلنی و مشخصات
18	شرایط کشت
19	مهمترین ویژگیهای فیزیولوژیک - زیست شیمیایی جنس لاکتوباسیلوس
20	لاکتوباسیلوس رامنوسوس جی جی
21	توانایی بالا در اتصال به روده به وسیله
23	طبقه بندی لاکتوباسیلوس
23	ریخت شناسی لاکتوباسیلوس
24	فیزیولوژی لاکتوباسیلوس
28	بیماری زایی لاکتوباسیلوس
28	همه گیرشناسی لاکتوباسیلوس
29	مقاومت دارویی لاکتوباسیلوس
29	تشخیص آزمایشگاهی لاکتوباسیلوس
29	جنس بیفیدوباکتریوم
29	مقدمه
30	کلنی و مشخصات
31	شرایط کشت
31	مهمترین ویژگیهای فیزیولوژیک و زیست - شیمیایی جنس بیفیدوباکتریوم
	فصل سوم: عوامل موثر در میزان بقا و ماندگاری میکروارگانیسمهای پروبیوتیک
34	مقدمه
38	حضور اکسیژن

39	انتخاب سوپره‌های مقاوم به شرایط اسیدی-خفراوی دستگاه گوارش
40	استفاده از تخمیر دو مرحله‌ای
40	آداپتیکردن پروبیوتیکها با شرایط استرسزا و دستکاری ژنتیکی
41	وجود ترکیبات ریزمغذی در محیط فعالیت پروبیوتیکها
41	وجود پروبیوتیکها
42	ریزبوشانی پروبیوتیکها
48	انواع روش‌های ریزبوشانی
50	روش پراکنش
52	استفاده از مو. محافظ
52	آلژینات
53	پروتئین وی
53	پکتین
54	شبه کلاژن انسانی
54	تکنیک امولسیون
55	مواد حمایت کننده و شرایط فنی
55	کاراگینان و ترکیبات آن
56	سدیم کربوکسی متیل سلولز
57	سلولز استات فالات (CAP)
57	آلژینات و ترکیبات آن
60	کیتوزان
60	ژلاتین
62	پروتئین نخود
62	بستر سیال
63	کیسوله کردن پروتئین ژل شده با رنت
64	خشک کردن انجمادی
65	خشک کردن پاششی
66	خشک کردن دو مرحله ای
68	خشک کردن انجمادی پاششی
69	خنک کردن پاششی
70	خشک کن پاششی تحت خلا اولتراسونیک
70	سیستم هیپریداسیون
71	فناوری برخورد آنروسول

72	الکترورسی
73	3 پروبیوتیک‌های کپسوله شده در ماتریکس‌های غذایی
73	4 مطالعه اثرات باکتری‌های میکروکپسوله بر برخی پاتولوژی‌ها
77	فصل چهارم: انواع غذاهای پروبیوتیکی
77	پروبیوتیک، پریبیوتیک و سینبیوتیک
78	محصولات غذایی پروبیوتیک
79	غذاهای عملگر
79	پروبیوتیکی‌ها
81	ماست پریبیوتیک
82	پریبیوتیک
85	سینبیوتیکها
86	مکانیسم عمل
86	عملکرد محافظتی به عنوان مع و سد
91	پروبیوتیک‌ها و عفونت‌های کاتریدیم دیفیسیل
	فصل چهارم: قوانین و استانداردهای غذاهای پروبیوتیکی
94	قوانین و استانداردهای در ارتباط با فرآورده‌های غذایی پروبیوتیکی
95	ایمنی مصرف پروبیوتیکها
97	فصل پنجم: خصوصیات سلامتی بخش غذاهای پروبیوتیکی
97	ویژگیهای سلامتبخش پروبیوتیکها
99	ویژگی ضد میکروبی و ضد عفونی‌کنندگی
99	ویژگی ضد سرطانی و ضد جهش‌زایی
100	تحریک، تقویت و تنظیم سیستم ایمنی
102	پروبیوتیک‌ها و پنومونی مرتبط با ماسک تهویه کننده (VAP)
104	پروبیوتیک‌ها به عنوان محصولات تجاری
105	امنیت و ایمنی محصولات
106	افزایش ارزش تغذیه‌ای مواد غذایی
	اثرات پیشگیری کننده و درمانی میکروارگانیزم‌های دارای خاصیت پروبیوتیک بر روی انواع
106	بیماری‌های دستگاه گوارشی
107	اثرات درمانی پروبیوتیک‌ها در عفونت‌های روده‌ای
114	اثرات درمانی پروبیوتیک‌ها در بیماری عدم تحمل لاکتوز
116	پروبیوتیک‌ها و آلرژی نسبت به پروتئینهای شیر
117	اثرات درمانی پروبیوتیک‌ها در عفونت ناشی از هیلکوباکتر پیلوری

119	اثرات درمانی پروبیوتیک‌ها در یبوست
120	اثرات درمانی پروبیوتیک‌ها در سندرم روده تحریک پذیر و سوء هاضمه
121	اثرات درمانی پروبیوتیک‌ها در بیماری‌های کبدی
123	انتروکولیت نکروز شونده (NEC)
124	سندرم نقص عملکردی چند اندام (MODS)
125	اثرات درمانی پروبیوتیک‌ها روی متابولیسم چربی‌ها و کاهش کلسترول خون
126	اثرات درمانی پروبیوتیک‌ها در عفونت‌های ادراری- تناسلی
127	اثرات درمانی پروبیوتیک‌ها در آلرژی
128	اثرات ضد فشار خون پروبیوتیک‌ها
128	اثرات ضد سرطان پروبیوتیک‌ها
129	تأثیر بر روی فرایولوژی میزبان
129	پیش‌گیری از سرطان کوردهال
129	پیش‌زمینه
131	مکانیسم‌های مهار CRC توسط پروبیوتیک‌ها
132	تغییر متابولیسم میکروفلور روده
133	غیر فعال کردن ترکیبات سرطان زا
135	رقابت با میکروبیوتای فاسد کننده و بیمارستان
136	بهبود پاسخ ایمنی میزبان
138	اثرات ضد تکثیر توسط تنظیم آپوپتوز و تمایز سوبلی
140	تخمیر غذاهای هضم نشده
142	مهار مسیرهای سیگنالینگ تیروزین کیناز
143	سایر مزایای سلامتی
	فصل ششم: روش‌های بررسی کیفی پروبیوتیک‌ها
145	روش بررسی خواص پروبیوتیکی میکروارگانیسم‌ها
	فصل هفتم: گرایش به سمت محصولات پروبیوتیک لبنی و غیر لبنی
147	مقدمه
150	محصولات پروبیوتیک غیر لبنی
152	محصولات مبتنی بر میوه و سبزیجات
155	سایر محصولات غیر لبنی
157	شبهاتهای فنوتیپی و ژنوتیپی بین پروبیوتیک‌های لبنی و غیر لبنی
157	وابستگی بقا و عملکرد سلول به ماتریس
161	فهرست منابع