



پروپیوتیک‌ها

فرانک نورم

انتشارات آریا دانش

تابستان ۹۷



سرشناسه	: نوری، فرانک، ۱۳۶۸ -
عنوان و نام پدیدآور	: پروبیوتیک‌ها/ فرانک نوری.
مشخصات نشر	: تهران: آریا دانش، ۱۳۹۷.
مشخصات ظاهری	: ۱۲۸ ص.
شابک	: 978-622-6154-52-9
وضعیت فهرس	: فیبا
نویسی	
موضوع	: پروبیوتیک‌ها
موضوع	: Probiotics
موضوع	: باکتری‌ها
موضوع	: Functional
رده بندی کنگره	: ۱۳۹۷ ن ۳۷ ر ۶۶۶ RM
رده بندی دیویی	: ۶۱۵/۳۲۹
شماره کتابشناسی	: ۵۲۴۶۹۸۲
ملی	

📖 نام کتاب : پروبیوتیک‌ها

مولف: فرانک نوری

✪ ناشر: آریا دانش

✪ شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

✪ نوبت: اول تابستان ۹۷

✪ شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۶۱۵۴-۳۳-۸

قیمت: ۱۷۰۰۰ تومان

مرکز پخش: تهران خیابان ولیعصر نبش طالقانی مجتمع نور طبقه چهارم تلفن ۸۸۵۶۲۲۷۳

www.ariyadanesh.ir

حق چاپ جهت ناشر محفوظ است

فهرست مطالب

۹.....	فصل اول: پروبیوتیک‌ها
۱۰.....	پروبیوتیک‌ها
۱۴.....	تاریخچه پروبیوتیک
۱۶.....	نش پروبیوتیک‌ها
۲۰.....	انواع پروبیوتیک‌ها
۲۰.....	فاکتورها- سرشار در فعالیت پروبیوتیک‌ها
۲۱.....	گونه.....
۲۱.....	تک گونه ای یا چند گونه ای
۲۲.....	شکل اسپور و غیر اسپور
۲۲.....	الیگوساکاریدهای غیر قابل هضم
۲۳.....	خصوصیات الیگوساکاریدها
۲۴.....	ویژگی های فیزیک و شیمیایی الیگوساکاریدها
۲۶.....	خصوصیات فیزیولوژیکی الیگوساکاریدها
۳۱.....	منابع طبیعی حاوی الیگوساکاریدهای غیر قابل هضم
۳۲.....	تولید صنعتی الیگوساکاریدهای غیر قابل هضم
۳۲.....	اثرات پروبیوتیک‌ها
۳۴.....	ویژگی یک پروبیوتیک
۳۵.....	انواع ترکیبات پروبیوتیک
۳۶.....	منافع مصرف پروبیوتیک‌ها
۳۷.....	مکانیسم عمل پروبیوتیک‌ها

۳۸		باکتری های اسید لاکتیکی به عنوان پروبیوتیک
۳۹		نقش پروبیوتیک ها در تحریک سیستم ایمنی
۳۹		عوامل موثر بر قدرت بقاء میکروارگانیسم های پروبیوتیک
۴۱		انتخاب سویه های مناسب برای فرآورده های پروبیوتیکی
۴۶		سطح افزودن پروبیوتی
۴۶		سمیت
۴۷		نوع ، رستر
۴۷		خصوصیات محصول
۴۷		استارترهای لاکتیکی رقابت کننده
۴۸		تیمار حرارتی پروبیوتیک ها
۵۰		بسته بندی
۵۰		معیارهای اساسی در گزینش پروبیوتیک ها
۵۳		جنس بیفیدوباکتریوم
۵۴		ویژگیهای فرآورده های پروبیوتیک
۵۶		تاریخچه پیدایش فرآورده های پروبیوتیک
۵۷		خواص سلامت بخش پروبیوتیک ها
۵۸		تاثیر بر انواع مشکلات گوارشی
۵۹		پیشگیری از کمبود آهن
۵۹		کاربرد در سلامت نوزادان و کودکان
۶۰		جذب حداکثری املاح
۶۰		تخفیف علایم عدم تحمل لاکتوز
۶۰		درمان سرطان
۶۱		تقویت سیستم ایمنی

کاهش کلسترول.....	۶۱
درمان بیماریهای کبدی.....	۶۱
درمان بیماریهای زنان، معده و فشار خون.....	۶۲
نکاتی که در تولید پروبیوتیک ها بایستی در نظر گرفت	۶۲
فصل دوم : پروبیوتیک پیچیده و مفید (کفیر)	۶۳
کفیر.....	۶۵
منشاء های کفیر.....	۶۵
تولید کفیر.....	۶۵
حاصلیات کفیر.....	۶۸
دانه های کفیر.....	۷۰
میکروبیولوژی دانه های کفیر.....	۷۲
باکتری ها.....	۷۲
مخمرها.....	۷۳
استفاده های دیگر از دانه های کفیر.....	۷۴
ترکیب کفیر.....	۷۵
ترکیبات زیست فعال در کفیر.....	۷۶
اگزوپلی ساکاریدها.....	۷۶
پتیدهای زیست فعال.....	۷۹
فواید سلامتی کفیر.....	۷۹
تحریک سیستم ایمنی.....	۸۰
جلوگیری از رشد تومور.....	۸۱
کفیر و ناتوانی لاکتوز.....	۸۴
خصوصیات ضد میکروبی کفیر.....	۸۵

رفتارباکتری های کفیر در اندامی های معده و روده.....	۸۶
فصل سوم : پری بیوتیک و سین بیوتیک	۹۱
پری بیوتیک ها.....	۹۲
گالاکتوالیگوساکاریدها.....	۹۳
اثرات الیگو ساکاریدها.....	۹۵
مکانیسم عمل الیگو ساکاریدها.....	۹۵
سین بیوتیک	۹۷
اثرات سلامت بخش حاصل از سینبیوتیک.....	۹۹
تأثیر پروبیوتیک و پری بیوتیک و سین بیوتیک ب جانداران در مطالعات تجربی.....	۱۰۱
منابع.....	۱۰۶
منابع انگلیسی.....	۱۱۲