



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

ایجاد حفاظت و بهبود پایداری درهم پوشش دار کردن لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس درون اینولین یا پلی دکستروز در ریزذرات لیپید جامد

عنوان انگلیسی مقاله :

Co- encapsulation of Lactobacillus acidophilus with inulin or polydextrose in solid lipid microparticles provides protection and improves stability



توجه !

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.



بخشی از ترجمه مقاله

4- نتیجه گیری

ریزذرات لیپید جامد وابسته به همزیگری، ابزار بالقوه میکروارگانیزم های پروبیوتیک و ترکیبات پریبیوتیک می باشند. سیستم های وابسته به همزیگری بر پایه SLM می توانند از آسیدوفیلوس ها در برابر اثر مایعات معده ای و روده ای محافظت کرده و آنها را در روده ها در طی هضم چربی آزاد کنند.

SLMها زیست پذیری آسیدوفیلوس را در طی ذخیره سازی در دمای انجماد یا خنک سازی با رطوبت نسبی کنترل شده (11%) بهبود می بخشند. بهترین فرمولاسیون مطالعه شده، ترکیبی از آسیدوفیلوس و پلی دکستروز است. زیرا این سیستم زیست پذیری میکروارگانیزم های زیست پذیر ذخیره شده برای مدت 120 روز را حفظ نمود. SLMهای تولید شده در این مطالعه یک ابزار جالب توجه هستند که با توجه به مورفولوژی ویژه و خصوصیت غیرقابل حل بودن آنها در صنعت غذایی قابل استفاده هستند. موضوعاتی هم چنان تحت بررسی باقی می ماند که از جمله آنها می توان این موارد را نام برد: اثرات سطوح متفاوت پریبیوتیک ها بر مورفولوژی SLMها و زیست پذیری سلول پروبیوتیک و نیز اثر ماتریس های لیپیدی دیگر که ممکن است زیست پذیری سلول پروبیوتیک را در طی ذخیره سازی افزایش داده و به موجب این کاربرد SLMها را در صنایع غذایی محبوب سازند.

4. Conclusions

Symbiotic solid lipid microparticles are potential vehicles of probiotic microorganisms and prebiotic compounds. The symbiotic SLM-based systems could protect to *L. acidophilus* cells from the effects of gastric and intestinal fluids and release them in the intestines during fat digestion.

SLMs improve the viability of *L. acidophilus* during storage at freezing or refrigeration temperatures with controlled relative humidity (11%). The best formulation studied combined *L. acidophilus* and polydextrose because this system maintained the viability of the stored microorganisms viable for 120 days.

The SLMs produced in this study are an interesting vehicle that can be applied by the food industry, given their specific morphology and insoluble nature. Issues remain to be investigated, such as the effects of different levels of prebiotics on the morphology of SLMs

and the probiotic cell viability as well as the effect of other lipid matrices that may prolong probiotic cell viability during storage, thereby favouring the application of SLMs in food products.



توجه!

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.

برای جستجوی جدیدترین مقالات ترجمه شده، [اینجا](#) کلیک نمایید.