



پروبیوتیک ها به چه محصولاتی اضافه میشود؟

یک عضو هیات مدیره انجمن پروبیوتیک ایران با بیان اینکه «پروبیوتیک ها را نمی توان به همه محصولات اضافه کرد

...

سلامت نیوز: یک عضو هیات مدیره انجمن پروبیوتیک ایران با بیان اینکه «#171; پروبیوتیک ها را نمی توان به همه محصولات اضافه کرد و محصولاتی که بایستی پروبیوتیک ها به آنها اضافه شوند بایستی ویژگی هایی داشته باشد.» گفت: «#171; به عنوان مثال پروبیوتیک ها را به تنقلاتی که چاق کننده هستند و یا سرخ کردنی و یا سرطان زا هستند نمی توان اضافه کرد چرا که ضرری که این محصولات به بدن می رسانند بیشتر از سودی است که پروبیوتیک اضافه شده به آن به بدن ما می رساند.»

دکتر سیدامیرمحمد مرتضویان فارسانی در گفت و گو با خبرنگار سلامت نیوز گفت: «#171; یکی از راه هایی که پروبیوتیک ها به بدن برسند افزودن این باکتری های مفید به محصولات غذایی است که این شاخه از علم را تکنولوژی محصولات پروبیوتیک گویند که شاخه ای مهم در صنایع غذایی است و لبنیات اولین فرآورده هایی بودند که پروبیوتیک ها به آنها اضافه شدند.»

این عضو هیات مدیره انجمن پروبیوتیک ایران در ادامه اظهار داشت: «#171; پروبیوتیک ها را نمی توان به همه محصولات اضافه کرد و محصولاتی که بایستی پروبیوتیک ها به آنها اضافه شوند بایستی ویژگی هایی داشته باشد اول اینکه این محصولات بایستی، خود پایه سلامت بخش داشته باشند و برای سلامتی مضر نباشند به عنوان مثال پروبیوتیک ها را به تنقلاتی که چاق کننده هستند و یا سرخ کردنی و یا سرطان زا هستند نمی توان اضافه کرد چرا که ضرری که این محصولات به بدن می رسانند بیشتر از سودی است که پروبیوتیک اضافه شده به آن به بدن ما می رساند.»

در درجه دوم محصولاتی که پروبیوتیک ها به آنها اضافه می شوند بایستی بوسیله قشر وسیعی از جامعه مصرف شوند و تمام گروه های سنی و طبقاتی امکان استفاده آن را داشته باشند و محصول لوکسی نباشد که فقط قشر مرفه بتوانند از آن استفاده کنند، سوم اینکه پروبیوتیک ها بایستی به محصولاتی اضافه شوند که مصرف روزانه این محصولات لازم و ضروری باشد، البته فرهنگ هر کشوری در مصرف این محصولات تاثیر گذار است به عنوان مثال در کشوری که مصرف آب میوه مردم آنها پایین است اگر این محصول با پروبیوتیک ها غنی شوند نسبت به ماست غنی شده که بایستی به صورت روزانه مصرف شوند ارزش کمتری دارد.»

این عضو هیات مدیره انجمن غذا و تغذیه حامی سلامت ایران تاکید کرد: «#171; بنابراین محصولاتی که با پروبیوتیک ها غنی می شوند بایستی جزء رژیم بلند مدت مردم باشند و مردم از نظر خواص حسی و طعم به مصرف آنها رغبت داشته باشند که فرآورده های لبنی این ویژگی را دارند و ماست اولین فرآورده ای بود که با پروبیوتیک ها غنی شد.» نماینده رئیس سازمان استاندارد در کمیته های ملی در ادامه گفت: «#171; علاوه بر ماست، شیرهای مایع، انواع شیرهای طعم دار، فرآورده های تخمیری، انواع دسرهای لبنی، شیرخشک، نوشیدنی های بر پایه آب پنیر و انواع نوشیدنی های لبنی مثل دوغ هم با پروبیوتیک ها در کشور ما غنی شده اند که تولید دوغ پروبیوتیک طراحی شده و به عنوان یک اختراع به ثبت شده است.»

دکتر سیدامیرمحمد مرتضویان فارسانی گفت: «#171; در کشور ما حدود 10 سال است که علم غنی کردن محصولات با پروبیوتیک ها مطرح شده است و به همین دلیل تنوع محصولات غذایی که با پروبیوتیک ها غنی شده اند کمتر است به عنوان مثال کشور ژاپن بیش از 50 نوع فرآورده لبنی غنی شده با پروبیوتیک ها را روانه بازار کرده است و غلات (نان و ماکارونی)، آب میوه جات و سبزیجات، انواع فرآورده های بر پایه سویا، فرآورده های آمیزه ای مثل آب میوه جات و شیر، سوسیس ها و ... از دیگر محصولات غیر لبنی هستند که به دلیل تنوع به سراغ تولید این فرآورده ها رفته اند (در کشورهای دیگر).»

این عضو هیات علمی دانشکده تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه شهید بهشتی خاطرنشان کرد: «#171; یکی از اهداف صنعت غذا ایجاد تنوع و افزایش فروش است و برخی از محصولات همچون گز پروبیوتیک جزء تنقلات است و به دلیل تنوع این محصول با پروبیوتیک ها غنی شده اند اما فرآورده ای نیست که دائم مصرف شود و ارزش غنی شدن آن با پروبیوتیک ها کمتر از فرآورده های لبنی است اما از یک طرف هم تنوعی در محصولات غنی شده با پروبیوتیک محسوب می شود و هم انگیزه ای برای تولید محصولات جدید است و برای مردمی که تنوع طلب هستند ممکن است تا حدی مزایایی داشته باشد.»