

سلسلة قيمة الألبان

<p>أيس كريم صحي مدعم ببكتيريا حيوية مكبسلة</p>	<p>اسم المشروع:</p>
<p>المنتج مكون من ايس كريم مدعم ببكتيريا حيوية، والفراكتو اوليجو سكر ايد له أهمية صحية وصناعية مغلف بمواد حيوية لحمايته من ظروف التصنيع المختلفة مثل درجة الحرارة والضغط الاسموزي (الملح والسكر) والاحماض المستخدمة في انتاج مثلجات لبنية صحية وكذلك اثناء المرور خلال الجهاز الهضمي للإنسان.</p>	<p>وصف المشروع:</p>
<p><u>على المستوى الصناعي:</u> ثبات البادئات الصحية المستخدمة في تصنيع الأيس كريم لفترة طويلة وحمايتها خلال فترة التخزين وتحمل درجة حرارة التجميد.</p> <p><u>لصحة الإنسان:</u> وصول البكتيريا بالحيوية والكمية التي تؤهلها لتقوم بدورها في تسهيل عملية الهضم وخفض نسبة الكولسترول في الدم وحماية الانسان من الاصابة بسرطان القولون وكذلك تحفيز وتعزيز جهاز المناعة وايضا حماية الجهاز الهضمي من البكتيريا الضارة المسببه في تقرح المعدة والامعاء وعسر الهضم.</p>	<p>مميزات المشروع:</p>

<p>قابل للتطبيق الفوري علي المستوي الصناعي.</p>	<p>الوضع الحالي للمشروع:</p>
<p>يمكن انتاج منتج عالي القيمة الغذائية علي المستوي الصناعي في مصانع الألبان.</p>	<p>مجالات استخدام المشروع:</p>
<ul style="list-style-type: none"> • شركات الصناعات الغذائية ومصانع الألبان. • المستهلك النهائي. 	<p>الأسواق المستهدفة:</p>
<p>فكرة</p>	<p>حالة المشروع:</p>
	<p>الرغبة في التواصل:</p>
	<p>يوجد دراسة:</p>
<p>د/ هدي سمير السيد وآخرون عناية المركز القومي للبحوث شعبة بحوث الصناعات الغذائية والتغذية (71)</p>	<p>للتفاصيل والتواصل:</p>