



FOR AUTHOR USE ONLY

بن عمر شبة

الكَفِير: المَكْرُوبِيُولوْجِيَا وَالبَيُو تَكْنُوْلُوْجِيَا الْغَذَائِيَّةُ وَالصَّحيَّةُ

الكَفِير: المَكْرُوبِيُولوْجِيَا وَالبَيُو تَكْنُوْلُوْجِيَا الْغَذَائِيَّةُ وَالصَّحيَّةُ

الكَفِير هو مشروب تقليدي وأحد منتجات الألبان المخمرة، نشأ في جبال القوقاز في دول أوراسيا، والكَفِير نوعان: لبنى وسكرى، ويحضر باستخدام حبيبات الكَفِير التي تشكل نظاماً بيئياً مكروبياً فريداً ومحتملاً تعايشياً معقداً يتألف من مزيج بكتيريا حمض اللاكتيك والخمائر، وعَدَت أحدث البحوث أن الكَفِير أهم وأنفع الدواعم الحيوية (البيوتكنولوجيا)؛ إذ يوفر كافة المغذيات والمعادن ومختلف الفيتامينات ومضادات الأكسدة، ويعزز استهلاكه المناعة الطبيعية، ويساهم أداء الجهاز الهضمي، كما يمتلك فوائد علاجية مبهرة قلماً يتمتع بها مشروب آخر، وتنظراً لخصائصه الحسية الذوقية والتغذوية والعلاجية الفريدة والمتميزة، تمكن الكَفِير من جذب اهتمام خبراء الغذاء والتغذى وأخصائي التغذية العلاجية، والأطباء والصيادلة والبيولوجيين؛ حيث تم تكثيف البحث حوله وأثبتوا فعالياته في الوقاية وعلاج عديد الأمراض والسرطانات.

سنستعرض في هذا المؤلف علوميات عن الكَفِير وأنواعه وكذلك طرق تحضيره وتركيبه الكيموتغذوي والمكروبي والبيوتكنولوجيا الغذائية والصحية؛ حيث ستفصل فيها كل فوائد التغذوية والتجميلية والصحية وكافة استخداماته المطبخية والعلاجية وكذا البيئية.

الدكتور: بن عمر بن يسعد عبد القادر شبة أستاذ البيوتكنولوجيا المشارك - بكالوريوس علم الأحياء المجهرية (ميكروبولوجي) جامعة وهران، الجزائر، ماجيستير تقنية حيوية وهندسة وراثية، جامعة بغداد، العراق- فلسفة دكتوراه تكنولوجيا حيوية، جامعة الإسكندرية، مصر. أستاذ محاضر بقسم البيوتكنولوجيا، كلية علوم الطبيعة والحياة، جامعة العلوم والتكنولوجيا وهران، الجزائر.

NOOR
PUBLISHING



9 7 8 6 2 0 2 7 8 9 5 9 2