

عنوان مقاله:

جایگزینی شیرین کننده ی استویا و اینولین به جای ساکارز

محل انتشار:

اولین کنگره ملی شیرینی و شکلات (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

تینا ابراهیمیان - دانشجوی بیوتکنولوژی، موسسه آموزش عالی ربع رشیدی

پریرزاد الهوردی خان وزیری - استاد یار گروه بیوتکنولوژی، موسسه آموزش عالی ربع رشیدی

خلاصه مقاله:

جایگزین شیرین کننده های استخراج شده از استویا به جای شکر علاوه بر این که موجب ایجاد طعم شیرین و خوشایندی در این محصول میگردد از طریق کاهش اندیس پراکسید چربی استخراج نیز موجب بهبود کیفیت و افزایش عمر ماندگاری محصول میشود. استویا یک شیرین کننده ی گیاهی مناسب است که بسیاری از مواد غذایی رژیمی به عنوان جایگزین شکر مورد استفاده قرار میگیرد. قند استویا با شیرینی بیشتر از ساکارز کالری کمتر و اندیس گلیسمی پایین که از برگ گیاه استویا به دست می آید از این شیرین کننده در تولید محصولات کم کالری که مناسب افراد دیابتی نیز میباشد استفاده میگردد این گیاه دارای اثرات ضد سرطان کاهش بیماری های قلبی عروقی و قند خون به دلیل حضور ترکیبات فنولی که خاصیت گیرندگی رادیکال های آزاد دارد میباشد. استویا یک شیرین کننده ی طبیعی و غیربیماری زا ۲۰۰-۳۰۰ برابر شیرین تر از ساکارز میباشد و از استخراج برگ های شیرین (شیرین برگ) به دست می آید.

کلمات کلیدی:

استویا، اینولین، شیرین کننده ی طبیعی، اندیس پراکسید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1459653>

