

## عنوان مقاله:

الکل قندها و نقش آنها در دنیای مدرن شیرین کنندهها

## محل انتشار:

هفتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی غذای سالم از مزرعه تا سفره (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 19

## نویسندگان:

نیما محمدنژاد خیای - دانشآموخته کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

مسعود خدابنده - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد تبریز، تبریز، ایران

محمد صوتی خیابانی - دانشیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

رضا رضایی مکر - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

## خلاصه مقاله:

اپیدمی چاقی و دیابت باعث تغییر در شیوه زندگی مردم و آگاهی در مورد محصولات غذایی مصرفی آنها شده است. صنایع غذایی با تولید تعدادی از محصولات کم کالری تحت عنوان الکل قندها به عنوان شیرین کننده، به تقاضای مردم پاسخ داده است. این ترکیبات معمولاً توسط یک هیدروژناسیون کاتالیزوری از کربوهیدرات ها تولید می شوند، اما میتوانند در طبیعت در میوه ها، سبزیجات یا قارچ ها و همچنین در اندامهای انسان وجود داشته باشند. به دلیل ویژگیهای آنها، الکل قندها در سراسر جهان به صورت گستردهای در صنایع غذایی، آشامیدنی، شیرینی و دارویی مورد استفاده قرار میگیرند. الکل قندها به عنوان شیرین کنندههایی که باعث تقویت سلامت دندان ها شده و اثرات پری بیوتیک دارند، شناخته شدهاند. آنها به عنوان شیرین کنندههای جایگزین به غذاها افزوده میشوند که میتوانند در کنترل کالری دریافتی مفید باشند. مصرف غذاهای کم کالری توسط جمعیت جهان به طور چشمگیری افزایش یافته است. همچنین نگرانیهای بهداشتی و ایمنی در اثر مصرف زیاد شیرین کنندهها مطرح است. بنابراین در این تحقیق به عملکرد، ویژگی و کاربردها، متابولیسم و تولید الکل قندهای متداول مانند اریتریتول، ایزومالت، لاکتیتول، مالتیتول، مانیتول، سوربیتول و زایلیتول به عنوان جایگزینهای قند در صنایع غذایی پرداخته می شود.

## کلمات کلیدی:

الکل قندها، شیرین کننده ها، جایگزین قند، محصولات بدون قند

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1000275>

