

عنوان مقاله:

ریبیانا (Rebiana)، ترکیبی نوین در صنعت شیرین کننده های غذایی

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

منصور رضایی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

علیرضا صادقی ماهونک - استادیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

تحقیقات آزمایشگاهی درارتباط با شیرین کننده ها و افزودنی های غذایی یک رشته ی قوی مطالعاتی شده است تمایل فزاینده ای به سمت افزودنی های طبیعی تر و ارگانیک وجود دارد گیاه استویا برگهایی با شیرین منحصر بفرد دارد ربادیوزید A یکی از ترکیبات شیرین عمده موجود در گیاه استویا می باشد ریبیانا یک نام تجاری برای ربادیوزید A با خلوص زیاد می باشد قدرت شیرین کنندگی آن 200-300 برابر بیشتر از ساکارز ولی میزان کالری آن صفر میباشد ریبیانا در رنج وسیعی از غذاها و نوشیدنی قابل استفاده است و می تواند با سایر شیرین کننده های کربوهیدراتی یا شیرین کننده های غیرکالری زا ترکیب شود. درکشور ایران و دراستان گیلان چندسالی است که کشت این گیاه آغاز شده است دراین مقاله نحوه استخراج کاربرد پروفایل شیرینی این ترکیب و پایداری آن تحت شرایط مختلف PH دما و غلظت بطور کامل توضیح داده شده است.

کلمات کلیدی:

استویا - ربادیوزید A، ریبیانا - شیرین کننده - خصوصیات - پایداری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148779>

