

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر و نقش شیرین کننده ها بر ویژگیهای رئولوژیکی مواد غذایی

## محل انتشار:

سومین همایش جایگاه محصولات استراتژیک در امنیت غذایی و کشاورزی پایدار (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

آسیه حسن زاده - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی بصیر، آبیک

رقیه سامانی پور - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی بصیر، آبیک

## خلاصه مقاله:

اصلی ترین نقش قندها در افزایش مطلوبیت محصول، مربوط به نقش شیرین کنندگی آنهاست، منتهی شیرین کننده های مختلف علاوه بر بهبود طعم، بر خواص حسی، عملکردی و رئولوژیکی مواد غذایی تاثیر قابل توجهی دارند. بررسی خواص رئولوژیکی شیرین کننده ها و تاثیر آنها بر ویژگی های بافتی مواد غذایی جهت کاربرد آنها در فرآورده های غذایی از جمله میان وعده ها می تواند بسیار مفید باشد. با تمام فوایدی که ساکارز به عنوان یک شیرین کننده طبیعی دارد، اما به دلیل عوارض جانبی نامطلوب مصرف بالای آن چندان توصیه نمی شود. تاثیر جایگزین های شکر در بافت و رئولوژی محصول نهایی می تواند نقش مهمی در پذیرش این محصولات توسط مصرف کننده ها داشته باشد از این رو در این تحقیق به بررسی تاثیر و نقش شیرین کننده های مختلف بر ویژگی های رئولوژیکی برخی مواد غذایی می پردازیم.

## کلمات کلیدی:

شیرین کننده، شکر، بافت، رئولوژی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1704597>

