

## عنوان مقاله:

مروری بر انواع شیرین کننده ها و جایگزین های قندی در تکنولوژی مواد غذایی

## محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

سمیرا دهقانی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

سیده‌ادی پیغمبردوست - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

## خلاصه مقاله:

امروزه شیرین کننده هایی که تولید محصولات بدون قند و یا با قند کاهش یافته را ممکن کرده اند، از شایع ترین مواد اولیه در منابع غذایی می باشند. تحقیقات گسترده محققان در آمریکا استفاده از شیرین کننده های غیرقندی کم کالری مختلف همچون آسپارتام، آسه سولفام k، ساخارین و قندهای الکلی را در غذاها مجاز کرده است. تنها مسئله بهداشتی مربوط به پلی اولها مربوط به هضم ناقص آن ها و احتمال ناراحتی های دستگاه گوارش در استفاده بیش از حد است. در دسترس بودن انواع متنوعی از شیرین کننده ها، تولیدکنندگان مواد غذایی را قادر به تولید انواع محصولات خوش طعم با مزایای سلامتی مختلف می کند. در این مقاله علاوه بر ویژگی های عملکردی و قدرت شیرین کنندگی انواع مختلف جایگزین های قند به ویژگی های سلامت زایی این مواد از جمله کاهش مقدار کالری دریافتی، سلامتی دهان و دندان و افزایش سلامتی دستگاه گوارش در نتیجه کنترل طولانی مدت اندیس گلیسمیک دریافتی پرداخته می شود. امید است که اطلاعات گردآوری شده در این پژوهش درک درستی از جایگزین های قند به تولیدکنندگان و مصرف کنندگان بدهد.

## کلمات کلیدی:

جایگزین های قند، شیرین کننده های غیرقندی، شیرین کننده های کم کالری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235062>

