

## عنوان مقاله:

استویا و تأثیر آن بر روی خواص فیزیکیوشیمیایی و حسی فرآورده های لبنی

## محل انتشار:

دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

نسا غیبی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

محمدرضا کسائی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

زینب رفتنی امیری - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

## خلاصه مقاله:

چاقی و دیابت مشکلی است که در دنیا گسترش پیدا کرده است و باعث ایجاد بیماریهای بسیاری می شود به همیندلیل مصرف کنندگان تمایل زیادی به استفاده از محصولات کم کالری پیدا کردهاند. ساکارز یکی از اجزای مواد غذایی است که کالری زیادی تولید میکند، بنابراین بهتر است از جایگزینهای ساکارز که کالری کمتری دارند استفاده شود. امروزه تلاش فراوانی برای استفاده از محصولات طبیعی در مواد غذایی می شود یکی از این محصولات طبیعی که بیشتر مورد توجه قرار گرفته است گیاهی به نام استویا ربودیانا می باشد که به «گیاه برگ عسل» نیز معروف است. این گیاهپایین آورنده قند خون است و خاصیت آنتی اکسیدانی دارد بدون این که سمی و جهش زا باشد. دارای برگ های شیریناست که منبعی از چند گلیکوزید دی ترپنی با مزه شیرین می باشد که تحت عنوان گلیکوزیدهای استویول معرفی می شوند، شیرینی این گلیکوزیدها 300-30 برابر بیشتر از ساکارز است که در دماهای بالا و pH گسترده پایداری بالایی دارند و میتوانند در صنعت نوشیدنی، دسر، سس، ذرت شیرین، نان، بیسکویت، شکلات، ماست و غذاهای دریایی مورد استفاده قرار گیرند. در محصولات لبنی کالری زیادی از طریق ساکارز تولید میشود که باعث ایجاد بیماری های متعددی گردیده است پس کاهش ساکارز و استفاده از جایگزین مناسب آن در این صنعت ضروری به نظر میرسد در این مقاله مروری به ویژگی استویا و کاربرد آن در صنعت لبنیات اشاره شده است.

## کلمات کلیدی:

استویا، شیرین کنندگی، گلیکوزیدهای استویا، ویژگیها، کاربرد در صنعت لبنیات

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343324>

