

عنوان مقاله:

مروری بر فرایند تولید آدامس و ترکیبات تشکیل دهنده آن

محل انتشار:

دومین کنگره ملی توسعه و ترویج مهندسی کشاورزی و علوم خاک ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

زهرا علائی روزبهانی - پژوهشگاه استاندارد پژوهشکده غذایی و کشاورزی گروه پژوهشی مواد غذایی

میتریا نیازی - پژوهشگاه استاندارد پژوهشکده غذایی و کشاورزی گروه پژوهشی مواد غذایی

خلاصه مقاله:

آدامس نوعی جویدنی مصنوعی است که برای تازه کردن دهان یا بوبری یا سرگرمی و مزیدن به کار می‌رود. در قدیم به گونه‌های آدامس رایج در ایران سقز گفته می‌شد. ماده اصلی آدامس صمغ پایه مصنوعی ویاصمغ طبیعی است و بر اساس نوع آن سایر مواد از جمله شکر و گلوکز مایع و یا شیرین کننده ها و مواد افزودنی مجاز، تحت شرایط بهداشتی به نسبت های مشخص، به آن افزوده می شود. بسته به نوع صمغ پایه مصرفی، آدامس به انواع جویدنی و بادکنکی دسته بندی می شود، همچنین هر یک از انواع آدامس میتواند به صورت مغزدار یا پوشش دار نیز تولید شود. ویژگی های شیمیایی کیفی آدامس شامل مقدار درصد صمغ کل، قند احیا، خاکستر، ساکارز و رطوبت است

کلمات کلیدی:

آدامس، جویدنی، صمغ، شیرین کننده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/520617>

