

عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد استویا به عنوان جایگزین شکر در صنعت غذا

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

ساناز امید - کارشناس علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

مریم جلالی - کارشناس علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

مهدی فرهودی - استاد یار علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

خلاصه مقاله:

با ارتقاء سطح دانش و فرهنگ جوامع و همچنین آگاهی از اثرات مفید تغذیه سالم بر کیفیت زندگی و هزینه های حفظ سلامت، صنایع غذایی با چالش های جدیدی در زمینه تولید محصولات غذایی، سازگار با ذایقه مصرف کننده و در عین حال ارتقا دهنده سلامت روبرو است. همچنین چاقی و دیابت مشکلی است که در دنیا گسترش پیدا کرده است و باعث ایجاد بیماریهای بسیاری میشود به همین دلیل مصرف کنندگان تمایل زیادی به استفاده از محصولات کم کالری پیدا کرده اند. برای مواجهه با چنین چالشی، می باید منابع جدید موثر بر سلامت انسان و سایر منابع طبیعی مغذی با ویژگی های عملکردی مطلوب شناسایی گردد. امروزه تولید و استفاده از مواد غذایی ونوشیدنی های رژیمی و فراسودمند رو به فزونی گذاشته است. با توجه به اینکه کربوهیدراتها یکی از مهمترین منابع افزایش دهنده کالری می باشند، بسیاری از توجهات در صنعت غذا به کاهش استفاده از این منبع مهم و جایگزینی آن با شیرین کننده های بدون کالری یا کم کالری معطوف گردیده است. امروزه یکی از این محصولات طبیعی که بیشتر مورد توجه قرار گرفته است گیاهی به نام استویا ربودیانا می باشد. این گیاه پایین آورنده قند خون است و خاصیت آنتی اکسیدانی دارد بدون این که سمی و جهش زا باشد. دارای برگ های شیرین است که منبعی از چند گلیکوزید دی ترپنی تحت عنوان گلیکوزیدهای استویول می باشد. شیرینی این گلیکوزیدها 350200 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

کلمات کلیدی:

استویا، شیرین کننده های غیر مغذی، شیرین کننده طبیعی، جایگزین شکر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574275>

