

عنوان مقاله:

بررسی جایگزین های ساکاروز در تولید شکلات کم کالری

محل انتشار:

دومین همایش بین المللی صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

اکرم محمدی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا

سیمین اسداللهی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا

محمدرضا اسحاقی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا

خلاصه مقاله:

مصرف شکلات برای کاهش بیماری های قلبی عروقی مفید است. علاوه بر اثرات مفید تغذیه ای، به دلیل کالری زیاد مشکلاتی را برای مصرف کنندگان ایجاد می کند. به نظر می رسد که یکی از راه های کاهش این خطرات، استفاده از مواد کم کالری می باشد که میزان بالای قند را کاهش دهد. شکر مهم ترین شیرین کننده در تهیه ی بسیاری از محصولات مثل شکلات است. در شکلات می توان، با جایگزین نمودن ساکارز با کربوهیدرات هایی با قابلیت هضم پایین مانند، اینولین و تاگاتوز و یا جایگزینی توسط عوامل پرکننده بافت پلی دکستروز، مالتودکسترین (قندهای الکلی) سوربیتول، زایلیتول، شیرین کننده آسپارتام، سوکرالوز سبب کاهش کالری محصول شد. همچنین از ایزومالت و باکتری های اسید لاکتیک و سوکرالوز واستویا و پودر خرما بعنوان جایگزین قند می توان استفاده نمود.

کلمات کلیدی:

شکلات، کاهش کالری، جایگزین های ساکاروز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/635897>

