

## عنوان مقاله:

بهینه سازی تولید مرباهای رژیمی با استفاده از شیرین کننده های مفید

## محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

واله شریف نصیریان - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

پیمان آریایی - استادیار گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

مزدک علیمی - استادیار گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

## خلاصه مقاله:

مربا یک ماده غذایی نیمه جامد است که معمولا از مخلوط کردن 45 % وزنی میوه و 55 % وزنی شکر به دست می آید و دارای ماده خشک محلول بالا و PH پایین می باشد و باید بافت مالش پذیر داشته باشد و قطعات میوه در آن به آسانی قابل تشخیص باشد جدا شدن میوه، دو فاز شدن محصول، کریستالیزاسیون قند و بافت سخت از عوامل نامطلوب کیفی در مربا محسوب می شود از آنجاییکه میزان شکر در مربا بسیار بالا است و از عوارض مصرف بالای شکر موجب شده تا مصرف کنندگان به دنبال مربای رژیمی باشند. هدف از پژوهش درباره تهیه مربای رژیمی، استفاده از شیرین کننده ها به عنوان جایگزین شکر می باشد شیرین کننده هایی مانند سیکلامات، ساخارین و آسپارتام با موفقیت مورد استفاده قرار گرفته اند و یا شیرین کننده ی استویاکه یک ترکیب طبیعی بوده که فاقد کالری نیز می باشد و جایگزین مناسبی حتی برای شیرین کننده های مصنوعی می باشد که از گیاهی علفی به دست می آید . میزان شیرین کنندگی آن 250 برابر بیشتر از شکر می باشد بنابراین با استفاده از شیرین کننده های مختلف می توان درصد شکر مصرفی در غذاها را کاهش داد که مصرف غذاهای نمایه گلیسمی پایین به کنترل قند خون افراد کمک می کند، در نتیجه برای افراد چاق و دیابتی مناسب می باشد.

## کلمات کلیدی:

مربای رژیمی، شیرین کننده ها، کالری کم، دیابت، چاقی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647170>

