

عنوان مقاله:

مروری بر تهیه و تولید نوشیدنی فراسودمند از کنسانتره انجیر، عسل و سوکرالوز

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

ریحانه مهدی زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی آمل
ایران

مهرو اسماعیلی - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی آمل ایران

پیمان آریایی - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی آمل ایران

خلاصه مقاله:

میوه انجیر دارای خواص درمانی با درمان بیماری های گوارشی، یبوست مزمن، دفع کرم روده و ... می باشد، که با تولید نوشیدنی حاوی کنسانتره انجیر با همراه شیرین کننده های طبیعی همچون عسل و سوکرالوز می توانیم به افراد با مشکلات گوارشی و دیابتی این اطمینان را بدهیم بدون بالارفتن قند و مشکلات روده ای آن را مصرف نمایند لذا با توجه به اثرات نامطلوب شکر بر روی سلامتی همچون پوسیدگی دندان ها، دیابت، مقاومت با انسولین، چاقی، افزایش تری گلیسیرید خون که موجب تصلب شرایین (سخت شدن دیواره رگ ها)، در این بررسی سعی شد نوشیدنی شیرین با شیرین کننده های طبیعی و با اثرات سودمند بر پایه انجیر، عسل و سوکرالوز تولید شود.

کلمات کلیدی:

انجیر، عسل، سوکرالوز، نوشیدنی فرا سودمند

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647370>

