

عنوان مقاله:

مروری بر ریبودیوزید A و کاربردهای آن

محل انتشار:

چهارمین همایش بین المللی مهندسی کشاورزی و محیط زیست با رویکرد توسعه پایدار (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سکینه احمدی باصیری - کارشناس ارشد کنترل مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهرکرد

زهرا صالحی ساداتی - کارشناس ارشد شیمی معدنی

خلاصه مقاله:

در دهه اخیر مصرف مواد غذایی کم کالری حاوی جایگزینهای قند به منظور کاهش انرژی دریافتی، کنترل وزن بدن و بیماریهایی مانند دیابت و چاقی رواج یافته است. گلیکوزیدهای حاصل از متابولیت‌های ثانویه در برگ‌های استویا حاوی دو ترکیب اصلی استویوزید و ریبودیوزید میباشد شیرین کننده استویا به علت کم کالری بودن و شیرینی معادل 200 تا 350 برابر شکر، جایگزین مناسبی در فرمولاسیون مواد غذایی محسوب میگردد. ایمنی استفاده از قندهای این گیاه تا حد زیادی به عدم هضم و جذب در دستگاه گوارش نسبت داده می شود. این شیرینکننده دارای ریبودیوزیدهای مختلف بوده که از این میان نوع A قابلیت شیرین کنندگی بالا، پایداری در محیط خشک، قابلیت مخلوط شدن زیاد میباشد. استویا دارای ریبودیوزیدهای مختلف با خصوصیات شیمیایی متفاوتی میباشد که باعث تفاوت در میزان شیرینی آن شده است. علت این تفاوت گروه عاملی هر یک میباشد که در نهایت بر وزن مولکولی، شیرینی و سایر خصوصیات آن تاثیر گذاشته است. حلالیت زیاد ریبودیوزید A علت کاربرد زیاد آن در نوشیدنی و غذاهای متنوع است.

کلمات کلیدی:

شیرین کننده های کم کالری، ریبودیوزید A، استویا، استویوزید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/900422>

