

عنوان مقاله:

شیرین کننده های مصنوعی

محل انتشار:

همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

نیما محمدنژاد خیای - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

محمود صوتی خیابانی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

حجت اقبال - دکتری تخصصی گیاهان دارویی، گروه فیتوشیمی مرکز تحقیقات علوم پایه، دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

امروزه غذاهای فاقد قند به دلیل کالری کمتری که دارد بسیار مورد توجه قرار گرفته است. بنابراین صنایع غذایی از شیرین کننده های مصنوعی متنوعی که کالری کمی دارند، به جای قند با کالری بالا استفاده می کند. سازمان غذا و دارو آمریکا اسپارتام، آس سولفام - کا، نئوتام، سیکلامات، ساخارین و ساکارالوز را برای استفاده طبق مقدار مصرف روزانه قابل قبول (ADI) مورد تایید قرار داده است. بنابراین در این مطالعه، سنتز، متابولیسم و جنبه های سلامتی این قندهای مصنوعی بررسی می شود. همچنین در این تحقیق، به بررسی انواع مختلف قندهای نادر (دی-پسیکوز، زایلیتول، تاگاتوز، دی-آلوز، ترهالوز و استویا) پرداخته می شود.

کلمات کلیدی:

شیرین کننده های مصنوعی، قندهای نادر، شیرین کننده کم کالری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/977581>

