

عنوان مقاله:

مروری بر تاثیر استفاده از شیرین کننده ها در محصولات قنادی نسبت به ساکاروز

محل انتشار:

اولین کنگره ملی شیرینی و شکلات (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مصطفی رفیعی بلداجی - دانش آموخته مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشکده فنی کشاورزی شهریار

سمیه میرآقائی - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فنی و حرفه ای

خلاصه مقاله:

استفاده از شیرین کننده ها بجای ساکارز در محصولات قنادی می تواند نقش مهمی در سلامتی انسان از جمله در کنترل سطح گلوکز خون و حفظ ایده ال وزن داشته باشد. در این مقاله به بررسی استفاده از شیرین کننده ها بجای شکر در محصولات قنادی از جمله در خصوصیات کیفی و حسی کیک اسفنجی، خصوصیات فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی گز، کیک لایه ای، شربت رژیمی زعفران و همچنین به ویژگی های کیفی باقلوای سنتی کرمانشاهی نیز پرداخته شده است. از جایگزین های طبیعی مانند مخلوط ایزومالت و مالتیتول، شربت ذرت حاوی فروکتوز بالا، قند مایع خرما، قند گیاه استویا و سوکرالوز در محصولات فوق استفاده شده است. ارزیابی حباب های هوا در کیک اسفنجی نشان داد که جایگزین کامل ساکارز با قند های الکلی باعث توزیع غیر یکنواخت و افزایش معنی دار اندازه حباب ها در خمیر شده و کاهش غلظت قند های الکلی باعث بهبود توزیع و اندازه حباب های هوا می شود. گزارش های میکروبی گز با جایگزینی شربت ذرت حاوی فروکتوز بالا نشان داد که فعالیت های میکروبی آن کاهش یافته است. با افزایش میزان درصد شیره خرما در کیک لایه ای، حجم آن کاهش و بر شدت رنگ افزوده شده است. افزودن سطح بالایی از قند استویا در شربت رژیمی زعفران منجر به کاهش ویسکوزیته و تلخی طعم به فرآورده می دهد. میزان خاکستر، پروتئین، چربی، ساکاروز و سختی بافت باقلوای کرمانشاهی نیز با افزایش جایگزینی مخلوط سوکرالوز و ایزومالت کاهش و بالعکس رطوبت آن افزایش یافته است.

کلمات کلیدی:

استویا، ایزومالت، سوکرالوز، مالتیتول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1459650>

