

عنوان مقاله:

تاثیر جایگزینی شکر با شربت فروکتوز بر ویژگیهای بافتی و حسی مربا

محل انتشار:

کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده های آردی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

وحید جمالی ماربینی - مرکز دانش بنیان گروه صنعتی و پژوهشی فرهیختگان زرنام

محسن امینی - مرکز دانش بنیان گروه صنعتی و پژوهشی فرهیختگان زرنام

امین سیدیعقوبی - مرکز دانش بنیان گروه صنعتی و پژوهشی فرهیختگان زرنام

لیلا کمالی روستا - مرکز دانش بنیان گروه صنعتی و پژوهشی فرهیختگان زرنام

خلاصه مقاله:

مربا و محصولات مشابه (مانند مارمالاد و مربای ژلهای) با جوشاندن میوه در محلول قند تهیه میشوند. شکر، قند اصلی مورد استفاده در مربا میباشد و بخش زیادی از این محصولات را شامل میشود از اینرو مصرف بیش از حد آن باعث ایجاد بیماریهای دیابتی، قلبی و عروقی میگردد. امروزه جایگزینی شکر با سایر شیرین کنندههای طبیعی مانند شربت گلوکز، شربت فروکتوز، سوربیتول و شیرین کنندههای مصنوعی بسیار رایج میباشد تا از ایجاد بیماریهای مذکور جلوگیری شود. ایجاد جایگزینی باعث تغییر در بافت، ساختار، عطر و طعم برای مصرف کنندگان خواهد شد. هدف از مقاله جایگزینی شکر با قند میوه (فروکتوز) با مشخصات تغذیهای مناسب تر همچنین حفظ و بهبود ویژگیهای بافت، ساختار، عطر و طعم در مقایسه با فرمولهای سنتی مربا است.

کلمات کلیدی:

مربا، شکر، شربت گلوکز، شربت فروکتوز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/592958>

