

عنوان مقاله:

مروری بر ویژگی های گلیکوزیدهای استویول و پتانسیل کاربرد آنها در صنعت غذا

محل انتشار:

چهارمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسندگان:

مریم فهندژ سعدی - دانشجو کارشناسی ارشد، بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

رقیه دلاوری - دانشجو کارشناسی، بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

محبوبه فضایی - استادیار بخش علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

استویا ربادیانا برتونی یک گیاه دارویی با طعم شیرین است. برگ های آن غنی از شیرین کننده استویوزید بوده که 300 برابر شکر طعم شیرین ایجاد می کند و عصاره حاصل از آن بیشتر از دو ترکیب استویوزید و ربیودیوزید تشکیل شده است. عصاره این گیاه، به دلیل طعم شیرینی که ایجاد می کند دارای ارزش تجاری بالایی بوده و به عنوان جایگزین شکر در محصولات غذایی، دارویی و نوشیدنی ها استفاده می شود. در این مقاله مروری، ویژگی های این گیاه مورد بررسی قرار خواهد گرفت. بر اساس نتایج گزارش شده، این مطالعه گلیکوزیدهای اصلی استویول و همچنین خصوصیات و ویژگی های اصلی آنها را بررسی می کند و همچنین به سمیت و قوانین موجود در مورد این ترکیبات اشاره خواهد شد. روش های توسعه یافته برای استخراج و خالص سازی این شیرین کننده ها از جمله استخراج مرسوم با آب و حلال، روش تبادل یونی، استخراج آنزیمی، سیال فوق بحرانی و با تمرکز بر فیلتراسیون غشایی مورد بررسی قرار خواهد گرفت. در ارتباط با کاربرد گلیکوزیدهای استویول در صنایع غذایی با تاکید بر استفاده از آنها در فرمولاسیون آب میوه ها نیز مطالبی ارائه خواهد شد. در نهایت چشم اندازی از آینده کاربرد این شیرین کننده های طبیعی مطرح می شود که نشان دهنده اهمیت تحقیق در این زمینه می باشد و پتانسیل تجاری سازی این ترکیبات در گرو بررسی مداوم شدت طعم، ماندگاری طعم شیرین و نبود سایر طعم ها به منظور اطمینان از پذیرش آنها توسط عموم مردم می باشد.

کلمات کلیدی:

برگ استویا، گلیکوزیدهای استویول، روش های استخراج، شیرین کننده بدون کالری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1041600>

