

## عنوان مقاله:

انواع شیرین کننده های طبیعی و مصنوعی و خواص و کاربرد آنها در صنایع غذایی

## محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

مهسا خرمی - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی واحد علوم و تحقیقات

شیرین رضایی - دانشجوی کارشناسی ارشد موسسه غیرانتفاعی آموزش عالی خزر

سیما عبادی - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی واحد علوم و تحقیقات

## خلاصه مقاله:

شیرین کننده ها را می توان به عنوان کی افزودنی به محصولات غذایی اضافه کرد که باعث ایجاد طعم شیرینی و مزه ی دهانی خاص در محصول می گردد و بر خواص فیزیکی، شیمیایی، رئولوژی، مکانیکی، سفتی، قابلیت نرم کنندگی، فعالیت آبی، حجم دهندگی، و ایجاد رنگ، تأثیر گذار بوده و افزایش ارزش غذایی ماده غذایی را نیز باعث می شود. برین کننده ها به 2 گروه اصلی مصنوعی و طبیعی طبقه بندی می شوند. بشیرین کنده های طبیعی، شامل انواع مونو، دی، تری، و ... ساکارید، پلی ال قندها و شیرین کننده های تصفیه شده و شیرین کننده هایی که از مواد طبیعی و گیاهی گرفته می شود می باشند. شیرین کننده های مصنوعی شامل ساخارین، آسه سولفام، سیکلامات، آسپارتام، سوکرالوز، آلیتام که همه آنها فاقد کالری هستند. مصرف کنندگان این محصولات را که با جایگزین های شکر شیرین شده اند، به دلایل کاهش کالری دریافتی، کمک به حفظ سلامت بدن، کنترل وزن ترجیح می دهند در این مطالعه ما به بررسی شیرین کننده های طبیعی و مصنوعی و تأثیر جایگزینی برخی از آنها در محصولات نظیر شکلات، کیک، مربای رژیمی روی خصوصیات رئولوژیکی، شیمیایی، فیزیکی این محصولات پرداختیم.

## کلمات کلیدی:

شیرین کننده های کالری زا، شیرین کننده های غیر کالری زا، شیرین کننده های طبیعی، شیرین کننده های مصنوعی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235599>

