

## عنوان مقاله:

استفاده از استویا به عنوان جایگزین شکر در صنایع غذایی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

## نویسندگان:

مهشید محمدی - دانشگاه شیراز، دانشکده کشاورزی، بخش علوم و صنایع غذایی

مهسا مجذوبی - دانشگاه شیراز، دانشکده کشاورزی، بخش علوم و صنایع غذایی

عسگر فرحناکی - دانشگاه شیراز، دانشکده کشاورزی، بخش علوم و صنایع غذایی

## خلاصه مقاله:

استویا ریبانیا برتونی یکی از این ترکیبات شیرین کننده می باشد که یک گیاه آمریکای جنوبی با قدرت شیرین کنندگی بالا می باشد. عوامل گلیکوزیدی که دارای ساختار دی ترپن می باشند در ایجاد طعم شیرین استویا موثر می باشند که شامل Rebaudioside A، Stevioside، Dulcicoside در این میان استویوزید از بقیه گلیکوزید ها شیرین تر میباشد. اما بهترین کیفیت شیرینی را Rebaudioside A دارد. استویا می تواند منبع خوبی از کربوهیدرات، فیبر، پروتئین، مواد معدنی و اسید های آمینه ضروری و غیر ضروری می باشد. استویا در حال حاضر به عنوان قند (شیرین کننده) شناخته شده است. استویا بر خلاف شکر های شیمیایی تولید شده که اکثرا اثرات کوتاه مدت یا طولانی مدت سوء ای بر سلامت انسان دارند نه تنها یک ماده کاملا طبیعی و مفید به لحاظ عاری بودن از انرژی می باشد بلکه به جهت تاثیر مثبت بر افزایش طعم و بهتر کردن مزه غذا شناخته شده است.

## کلمات کلیدی:

شیرین کننده استویا، غذاهای کم کالری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235828>

