

۵UP نخستین نوشابه لبنی ایران محصول جدیدی از شرکت کاله روانه بازار شد



به گزارش اگرو فود نیوز، به نقل از روابط عمومی هولدینگ صنایع غذایی سولیکو، محققان ایرانی موفق به تولید نوشابه بر پایه شیر برای اولین بار در ایران شدند. این نوشیدنی که از دهه ۵۰ میلادی در اروپا تولید و مصرف میشود نوشیدنی محبوب کشور سوییس می باشد. اولین نوشابه لبنی ایران با نام های "۵ آپ" و "لاکیدو" و در شرکت فرآورده های لبنی کاله به تولید انبوه رسیده و راهی بازارهای داخلی و جهانی شده است.

□□□□□ □□□□ □□□□□□

نوشابه لبنی در واقع نوشابه ای است که با پایه لبنی تولید شده است. این نوشابه ها همان طعم و خاصیت نوشابه های معمولی را دارند ولی به جای رنگ و طعم دهنده های مصنوعی از طعم دهنده های حاصل از فرآوری شیر در آن ها استفاده می شود به این ترتیب نه تنها مضرات نوشابه ها در آن ها رفع شده است، بلکه حاوی بخشی از خواص مفید شیر هم هستند.

□□□ □□□□□□□ □□□ □□ □□□□ □□□□

به جای اسیدهای مضر نوشابه‌های معمولی (اسید فسفریک برای نوشابه‌های سیاه و اسید سیتریک برای نوشابه‌های زرد) در نوشابه‌های لبنی از اسید لاکتیک استفاده می‌شود که حاصل از تخمیر شیر است. اسید لاکتیک همان چیزی است که ترشی ماست و دوغ را به وجود می‌آورد. و یک ماده آرامبخش است.

□□□□□□ □□ □□ □□

در نوشابه‌های لبنی برای بخشی یا همه شیرینی نوشیدنی از لاکتوز به جای قندهای معمولی استفاده می‌شود. در نوشابه‌های معمولی از ساکاروز و گلوکوز استفاده می‌شود که ضمن ایجاد کالری بالا و زمینه سازی برای چاقی، سبب ساز دیابت و فشار خون بالا می‌شوند. لاکتوز ضمن این که یک قند طبیعی حاصل از شیر است به دلیل کالری کمتر حاصل از آن، عوارض بسیار کمتری دارد.

□□□□□□□□ □□□□ □□ □□ □□ □□□□□□ □□

مهمترین انتقادی که از نوشابه‌های گازدار می‌شود، این است که باعث آزاد شدن کلسیم از استخوان‌ها می‌شوند و در بلند مدت زمینه ساز پوکی استخوان می‌شوند. نوشابه‌های لبنی نه تنها حاوی اسیدهایی که از جذب کلسیم در سیستم گوارش جلوگیری می‌کنند نیست، بلکه حاوی مقادیر خوبی از کلسیم شیر است.