

راه اندازی خط تولید شیرین کننده های گیاهی از سوی شرکت های دانش بنیان



یکی از شرکت های دانش بنیان با راه اندازی خط تولید شیرین کننده های طبیعی از گیاه استویا در تلاش است تا این ماده گیاهی را جایگزین شیرین کننده های مضر کند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از مرکز اطلاع رسانی معاونت علمی ریاست جمهوری؛ مصطفی صابر، مدیر عامل این شرکت دانش بنیان با بیان اینکه در این شرکت موفق به راه اندازی خط تولید استحصال شیرین کننده های گیاهی با ظرفیت ۱۰ تن در سال شدیم، گفت: امروزه از استویا در بسیاری از کشورها به عنوان شیرین کننده طبیعی استفاده می شود؛ چرا که این گیاه دارای پروتئین، فیبر، کربوهیدرات، فسفر، آهن، کلسیم، پتاسیم، سدیم، منیزیم، روی و ویتامین های A و C است.

وی با بیان اینکه این ماده می تواند جایگزین مناسبی برای شکر باشد، اظهار کرد: شیرین کننده های استحصال شده از گیاه استویا در بسیاری از صنایع غذایی مانند تولید نوشابه های گازدار و بدون گاز، تولید شیرینی و شکلات و نیز در صنایع آردی جایگزین شکر شده اند.

بر اساس اعلام مرکز اطلاع رسانی معاونت علمی ریاست جمهوری، صابر

گفت: این شیرین‌کننده برای بیماران دیابتی مفید است. مطالعات نشان می‌دهد که شیرین‌کننده‌های طبیعی هیچ کالری یا کربوهیدراتی به رژیم غذایی اضافه نمی‌کنند. این شیرین‌کننده یکی از بهترین مواد طبیعی جایگزین شکر محسوب می‌شوند، چون ۲۰۰ برابر از شکر شیرین‌تر هستند. به همین علت به‌طور معمول برای بهتر کردن طعم داروها و انواع چای استفاده می‌شوند.

سرویس خبری: صنعت غذا