عرضه شیرینی و گز برای مبتلایان به دیابت بر پایه مواد گیاهی



محققان یک شرکت دانش‌بنیان محصولات غذایی بر پایه مواد گیاهی استویا تولید کردند که برای مصرف مبتلایان به دیابت متناسب سازی شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از مرکز اطلاع رسانی معاونت علمی ریاست جمهوری امید نگینی، مدیر عامل این شرکت دانش‌بنیان گفت: در حال حاضر یکی از اصلی‌ترین دلایل فوت افراد بیماری‌های قلبی و عروقی و سایر بیماری‌های مشابه است؛ از این رو ما در این شرکت تولید برخی محصولات و شیرینی‌جات، رژیمی و سالم برای افراد مبتلا به دیابت، حساسیت به گلوتن و دیگر بیماری‌های مرتبط با شکر را آغاز کردیم.

وی تولید انواع گز، سوهان، شیرینی لوز و دیگر شیرینی‌جات، ایرانی و سنتی را از جمله این محصولات نام برد و ادامه داد: در ساختار این شیرینی‌ها، آرد، شکر و گلوکز، حذف و به جای این مواد پرکالری، از برخی مواد طبیعی استفاده شده است.

نگینی با بیان اینکه در این محصولات همچنین از مواد سوربیتول و ایزومالت استفاده می‌شود، یادآور شد: در محصولات این شرکت از مواد استحصال شده از استویا استفاده می‌شود، برگ خشک گیاه استویا می‌تواند بین ۱۰ تا ۲۰ برابر برخی مواد شکری مضر، شیرین‌تر باشد،

اما باعث بالا رفتن قند خون نشود و این مزیت بزرگ این ماده است که البته خاصیت آنتی اکسیدانی نیز دارد.

بر اساس اعلام مرکز اطلاع رسانی معاونت علمی ریاست جمهوری، این فعال دانش‌بنیان ضمن توضیح فعالیت‌های این مجموعه برای توسعه بازاریابی، گفت: محصولات این شرکت با یک سوم قیمت نمونه مشابه خارجی عرضه می‌شود و تا کنون به کشورهایی نظیر عراق، روسیه و عمان نیز صادر شده است.

سرویس خبری: صنعت غذا