

دستیابی محققان کشور به فناوری تولید نبات رژیمی کم‌کالری



رئیس مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی از دستیابی به فناوری تولید نبات رژیمی کم کالری توسط محققان این موسسه خبر داد.

به گزارش ایسنا، دکتر قدیر رجب زاده با اعلام این خبر گفت: این فناوری حاصل اجرای پروژه مشترک این موسسه با بخش خصوصی بود که با هدف دستیابی به فناوری تولید نبات با کالری کاهش‌یافته انجام شده است.

وی افزود: به دلیل پیچیدگی فرایند کریستالیزاسیون قندهای کم کالری و تفاوت آن با ساکارز، در این پروژه بعد از جایگزینی کامل ساکارز با قندهای کم کالری و اصلاح فرمولاسیون، فرآیند کریستالیزاسیون با قندهای انتخابی طراحی و بهینه‌سازی شد.

رجب زاده تصریح کرد: در این پروژه برای اولین بار کریستال بزرگ رشدیافته به هم پیوسته از قندهایی غیر از ساکارز و با کالری کاهش یافته به شکل نبات تولید شد.

رئیس مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی بیان کرد: محصول نهایی تولید شده در این پروژه قابل مصرف برای همه افراد جامعه به ویژه افراد حساس به مصرف ساکارز و قندهای پرکالری است.

در ادامه دکتر سمیرا یگانه زاد، مدیر گروه فرآوری مواد غذایی مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی و مجری این طرح پژوهشی بیان اینکه نبات علاوه بر ایران در آمریکا و برخی دیگر از کشورها تولید می‌شود، گفت: یکی از محصولات پر مصرف که امروزه به صورت صنعتی تولید می‌شود و در جهان و به ویژه در کشور ایران به میزان زیادی به عنوان شیرین کننده نوشیدنی‌هایی نظیر چای استفاده می‌شود، نبات است. نبات کریستال رشد یافته ساکارز است که مکان اولیه تولید آن ایران و هندوستان ذکر شده است، در فرآیند تولید نبات کریستال‌های درشت ساکارز در اثر سرد شدن محلول فوق اشباع شکر تولید می‌شوند.

وی بیان کرد: عوامل مختلفی نظیر دما، درجه فوق اشباعی و تلاطم در زمان فرآیند، بر شکل، اندازه و ظاهر کریستال نهایی موثر است.

بر اساس اعلام وزارت علوم، عضو هیئت علمی مؤسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی ادامه داد: از آنجا که ساکارز قند اصلی تشکیل دهنده این محصول است، مصرف آن برای بسیاری از افراد مبتلا به بیماری‌های قلبی عروقی، دیابت و افراد مبتلا به عارضه چاقی و اضافه وزن مضر است، این درحالی است که می‌توان با تولید نبات حاوی قندهای کم کالری این مشکل را برطرف کرد.

سرویس خبری: علمی و تغذیه و سلامت