

استفاده از شربت ذرت حاوی فروکتوز در تولید شیر کاکائو و دسرهای لبنی

شربت ذرت حاوی فروکتوز 55٪ مخلوطی از دو مونوساکارید گلوکز و فروکتوز می‌باشد که شیرینی معادل شکر دارد. پروفایل شیرینی این شیرین کننده به گونه‌ای است که ضمن تامین شیرینی مطلوب و ملایم، اثر پوشانندگی نسبت به طعم‌های میوه‌ای یا شکلاتی مورد استفاده در فرمولاسیون دسرهای لبنی از خود نشان نمی‌دهد. شربت گلوکز نیز به عنوان عامل ایجاد بافت و احساس دهانی مطلوب در فرمولاسیون دسرهای لبنی در کنار شربت ذرت حاوی فروکتوز مورد استفاده قرار می‌گیرد. در ادامه نمونه‌ای از فرمولاسیون شیر کاکائو که در آن شکر کاملاً حذف شده و از شربت‌های ذرت جهت تامین شیرینی و احساس دهانی مطلوب استفاده شده است ارائه می‌گردد:

فرمولاسیون شیر کاکائوی شیرین شده با شربت‌های گلوکز و فروکتوز حاصل از ذرت

0/9-1/5	پودر کاکائو
٪ 6/5	شربت فروکتوز 55٪
٪0/5	شربت گلوکز DE42
٪ 0/1	استابلایزر
٪ 91/4-92	شیر