

## تأثیر جایگزینی شکر با شربت فروکتوز بر ویژگی‌های بافتی و حسی مربا

ویژگی‌های منحصربه‌فرد شربت ذرت حاوی فروکتوز امکان ترکیب با انواع مختلف شربت‌های گلوکز را برای جایگزینی کامل ساکارز میسر کرده است. این امر نه تنها مشکلات مربوط به روند اینورت شدن و تبلور قندها را که موجب دانه‌دار شدن مربا می‌شوند را حل می‌کند، بلکه موجب صرفه‌جویی در هزینه‌ها نیز می‌شود. برخی از صنایع معتقدند با وجودی که مربا شیرینی کمتری دارد، ولی طعم میوه مشخص‌تر می‌شود (جدول 1). هم‌چنین، پخش‌پذیری مربا بهتر انجام‌شده و شفاف‌تر و براق به نظر می‌رسد؛ بنابراین محصول نهایی برای مصرف‌کننده جذاب‌تر می‌شود. هدف از به‌کارگیری ترکیب شربت‌های ذرت در مربا باید ایجاد شیرینی با حداقل «احساس چسبندگی دهانی» و قیمت مناسب آن باشد

جدول 1- ارزش تقریبی شیرینی شیرین‌کننده‌های مختلف.

شیرینی	قند
100	ساکارز
50	شربت گلوکز 42 DE
70	شربت گلوکز 63 DE
50	شربت مالتوز - 50% مالتوز
0/5	شربت مالتوز - 70% مالتوز
80	دکستروز
95 (90-100)	HFCS - 42% فروکتوز
105 (100-110)	HFCS - 55% فروکتوز
150 (120-170)	فروکتوز

این مطلب نقل شده از منبع زیر می‌باشد: