

در یک شرکت دانش بنیان؛

پودر جایگزین قند و شکر برای دیابتی ها تولید شد

محققان در یک شرکت دانش بنیان موفق به تولید پودر جایگزین قند و شکر شدند که با ۴۰ فرمولاسیون در محصولات مربوط به صنایع غذایی وجود دارد.

به گزارش ایسکانیوز، آرش ایزدپناه، رئیس هیات مدیره شرکت دانش بنیان تولید کننده پودرهای جایگزین قند و شکر اظهار داشت: ما موفق شدیم جایگزین قند و شکر را برای دیابتی ها و عموم مردم برای جلوگیری از ابتلا به دیابت تولید کنیم.

وی با بیان اینکه این پودر بدون قند و کم کالری است، خاطر نشان کرد: این پودر در حال حاضر با ۴۰ فرمولاسیون در محصولات مربوط به مواد غذایی تبدیل شده است.

ایزدپناه با اشاره به کاربردهای این پودر اظهار داشت: در برخی موارد این پودر مطابق با فرهنگ ایرانی به صورت حبه درآمد تا به جای قند استفاده شود. همچنین در مربا، ژله و... به عنوان شیرین کننده استفاده شده است.

به گفته وی، اکنون این پودر در قالب همین محصولات وارد بازار شده است و دیابتی ها و افراد معمولی نیز می توانند از آن استفاده کنند.

ایزدپناه افزود: پودر جایگزین قند و شکر توسط شرکت ما به تولید رسیده و برای کاربرد در سایر محصولات غذایی به عنوان ماده اولیه تامین می شود. این شیرین کننده کم کالری در شیرین کردن نوشیدنی های سرد و گرم استفاده می شود.

وی اظهار داشت: اگرچه مصرف شکر به میزان مشخص و محدود برای افراد دیابتی مجاز است اما استفاده از آنها در مدیریت مصرف کربوهیدرات ها کمک کند به همین دلیل ضروری است که از چنین پودرهای جایگزین قند و شکر توسط دیابتی ها استفاده شود.

ایزدپناه ادامه داد: بسیاری از مواد شیرین کننده حاوی عناصر مصنوعی هستند؛ برخی از جایگزین های طبیعی به منظور کاهش مصرف شکر هنوز هم دارای مقداری کربوهیدرات و حتی بیشتر از شکر معمولی هستند که ایندکس این محصولات بالاست به همین دلیل توصیه نمی شود که دیابتی ها از این مواد استفاده کنند.

وی تاکید کرد: از دید علمی کیفیت برتر، از دید ملی امکان تولید داخل، از دید تجاری قیمت نسبتا ارزان امتیازهای اصلی این طرح به شمار می روند.

۲۰۰/۲۰۲

منبع: مهر