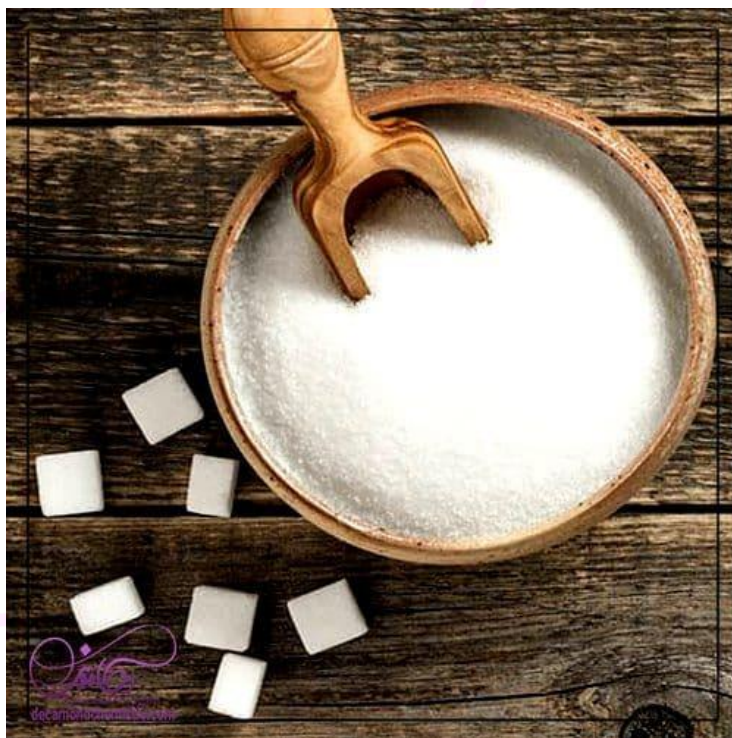


خواص سوکرالوز و کاربرد اعجاب انگیزش در مواد غذایی

سوکرالوز از شکر از طریق یک فرآیند تولید چند مرحله‌ای به دست می‌آید که به طور انتخابی سه اتم کلر را جایگزین سه گروه هیدروکسیل روی مولکول قند می‌کند. این تغییر، شیرین کننده‌ای تولید می‌کند که کالری ندارد، اما 600 برابر شیرین‌تر از ساکارز است. اصلی‌ترین و عمده‌ترین کاربرد سوکرالوز در صنایع غذایی می‌باشد. **طعم سوکرالوز** شبیه شکر است. طعمی شیرین دارد که طعم ناخوشایندی به جا نمی‌گذارد. **پایداری سوکرالوز** به تولیدکنندگان و مصرف کنندگان مواد غذایی اجازه می‌دهد تا تقریباً در هر جایی که شکر استفاده می‌شود، از جمله پخت و پز، از آن استفاده کنند.



تاریخچه سوکرالوز

سوکرالوز که در سال 1976 کشف شد، به طور مشترک توسط شرکت محصولات تخصصی مک نیل، یکی از اعضای خانواده شرکت‌های جانسون اند جانسون، و تیت اند لایل، PLC، پیشرو جهانی در شیرین‌کننده‌ها و نشاسته، تولید شد. **سوکرالوز** در 1 آوریل 1998 توسط سازمان غذا و داروی ایالات متحده (FDA) تأیید شد و برای استفاده در 15 دسته غذا و نوشیدنی تأیید گردید. این گسترده‌ترین تأییدیه اولیه است که تاکنون توسط FDA برای یک ماده غذایی اعطا شده است.

FDA استفاده از این ماده را در سال 1999 گسترش داد و آن را به عنوان یک شیرین کننده "عمومی" تأیید کرد. همچنین برای استفاده در غذاها و نوشیدنی‌ها در بیش از 40 کشور از جمله کانادا، استرالیا و مکزیک تأیید شده است.

استفاده از سوکرالوز

این ماده برای انرژی در بدن استفاده نمی‌شود زیرا مانند ساکارز تجزیه نمی‌شود. تقریباً بدون تغییر به سرعت از بدن عبور می‌کند.

سوکرالوز به طور گسترده در بیش از 100 مطالعه در طول یک دوره 20 ساله آزمایش شده است و مشخص شده است که یک ماده ایمن و به طور قابل توجهی بی اثر است.

برای همه افراد از جمله **زنان باردار، مادران شیرده و کودکان** در هر سنی قابل استفاده است. هیچ زیر گروه جمعیتی از استفاده از سوکرالوز مستثنی نشده است.

سوکرالوز برای افراد مبتلا به دیابت مفید است زیرا تحقیقات نشان می‌دهد که سوکرالوز هیچ تأثیری بر متابولیسم کربوهیدرات‌ها، کنترل کوتاه مدت یا طولانی مدت گلوکز خون یا ترشح انسولین ندارد.

یکی از **مزایای سوکرالوز** برای تولید کنندگان و مصرف کنندگان مواد غذایی و نوشیدنی، پایداری استثنایی آن است. شیرینی خود را در طیف وسیعی از دما و شرایط نگهداری و در محلول‌ها در طول زمان حفظ می‌کند.

به دلیل پایداری آن، تولیدکنندگان مواد خوراکی می‌توانند از **سوکرالوز در صنعت غذایی** برای ایجاد تعدادی غذا و نوشیدنی جدید با طعم عالی در دسته بندی‌هایی مانند میوه‌های کنسرو شده، نوشیدنی‌های میوه‌ای کم کالری، محصولات پخته شده و سس‌ها و شربت‌ها استفاده کنند.

این ماده همچنین می‌تواند به عنوان یک شیرین کننده در مکمل‌های غذایی، غذاهای پزشکی و مکمل‌های ویتامین/معدنی استفاده شود.

سوکرالوز به عنوان یک ماده برای استفاده در طیف گسترده‌ای از غذاها و نوشیدنی‌ها با نام اسپلندا (SPLENDA® Brand Sweetener) موجود است.

در حال حاضر، طیف وسیعی از محصولات شیرین شده با اسپلندا (SPLENDA) مانند نوشابه‌های گازدار، نوشیدنی‌های میوه‌ای کم کالری، شربت افرا و سس سیب در قفسه‌های سوپرمارکت‌ها موجود است. این ماده در سوپرمارکت‌ها به عنوان یک شیرین کننده رومیزی با نام تجاری SPLENDA به دو شکل گرانول و بسته‌بندی موجود است. شیرین کننده رومیزی دانه‌ای را می‌توان به عنوان جایگزینی برای شکر و نوع بسته‌بندی آن برای شیرین کردن نوشیدنی‌ها و پاشیدن روی غلات یا میوه استفاده کرد.



فواید سوکرالوز

دارای طعم واقعی شکر

بدون کالری

600 برابر شیرین‌تر از شکر

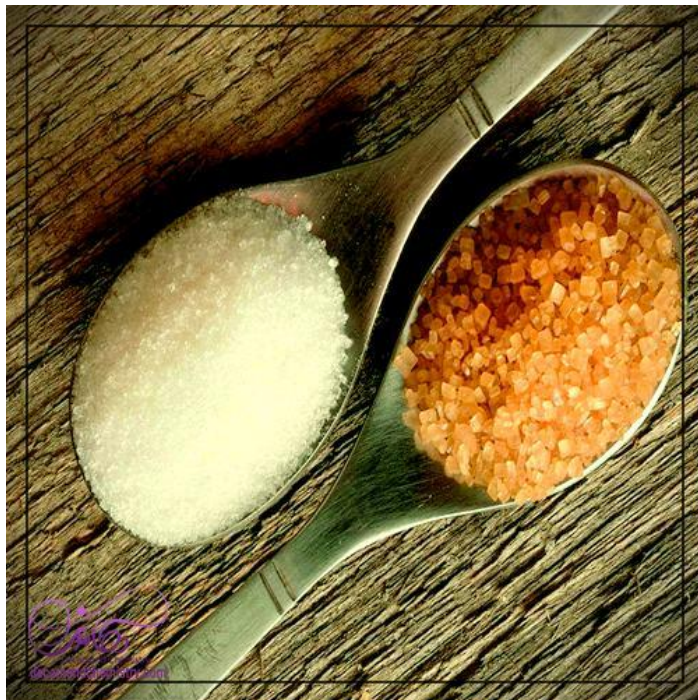
Decamond Chemistry
decamondchemistry.com

فواید سوکرالوز

- **طعمی شبیه شکر** - طعمی شبیه شکر دارد و هیچ مزه ناخوشایندی ندارد. در آزمایش‌های چشایی علمی که توسط سازمان‌های تحقیقاتی مستقل انجام شد، مشخص شد که اسپلندا طعمی بسیار شبیه به قند و شکر دارد.
- **می‌تواند به کنترل دریافت کالری کمک کند** - سوکرالوز متابولیزه نمی‌شود، بنابراین کالری ندارد. این ماده تقریباً بدون تغییر به سرعت از بدن عبور می‌کند، تحت تأثیر فرآیند گوارش بدن قرار نمی‌گیرد و در بدن تجمع نمی‌یابد.

با جایگزینی **سوکرالوز به جای شکر** در غذاها و نوشیدنی‌ها، کالری را می‌توان به میزان قابل توجهی کاهش داد، یا در بسیاری از محصولات، عملاً حذف کرد.

- **سودمند برای افراد مبتلا به دیابت** - سوکرالوز توسط بدن به عنوان قند یا کربوهیدرات شناخته نمی‌شود. بنابراین، تأثیری بر مصرف گلوکز، متابولیسم کربوهیدرات، ترشح انسولین، یا جذب گلوکز و فروکتوز ندارد. مطالعات بر روی افراد با سطوح طبیعی گلوکز خون و در افراد مبتلا به دیابت نوع 1 یا نوع 2 تأیید کرده است که این ماده هیچ تأثیری بر کنترل کوتاه مدت یا طولانی مدت قند خون ندارد.
- **باعث پوسیدگی دندان نمی‌شود** - مطالعات علمی نشان داده‌اند که **سوکرالوز** از رشد باکتری‌های دهان حمایت نمی‌کند و باعث پوسیدگی دندان نمی‌شود.
- **پایداری حرارتی فوق‌العاده** - سوکرالوز به‌طور استثنایی در برابر حرارت پایدار است و آن را برای استفاده در پخت، کنسرو کردن، پاستوریزه کردن، پردازش آسپتیک و سایر فرآیندهای تولیدی که به دمای بالا نیاز دارند، ایده‌آل می‌کند.
- در مطالعاتی که در میان طیف وسیعی از محصولات پخته شده، میوه‌های کنسرو شده، شربت‌ها، مرباها و ژله‌ها انجام شد، هیچ کاهش قابل‌اندازه‌گیری برای این ماده در طول فرآوری و در طول عمر مفید رخ نداد.
- **ماندگاری طولانی** - سوکرالوز طعم شکر را با حرارت، مایع و پایداری ذخیره سازی مورد نیاز برای استفاده در انواع غذاها و نوشیدنی‌ها ترکیب می‌کند.
- به ویژه در محصولات اسیدی مانند نوشابه‌های گازدار و سایر محصولات مایع (مانند سس، ژله، محصولات شیر، نوشیدنی‌های میوه‌ای فرآوری شده) پایدار است. همچنین در کاربردهای خشک مانند نوشیدنی‌های پودری، دسرهای فوری و شیرین کننده‌های رومیزی بسیار پایدار است.
- **سازگاری با مواد تشکیل دهنده** - سوکرالوز دارای ویژگی‌های حلالیت عالی برای استفاده در تولید مواد غذایی و نوشیدنی است و سازگاری بالایی با مواد اولیه غذایی رایج از جمله طعم دهنده‌ها، چاشنی‌ها و مواد نگهدارنده دارد.



ایمنی سوکرالوز

یک خاصیت سوکرالوز ، ایمن بودن آن است. ایمنی این ماده توسط یکی از گسترده‌ترین و کامل‌ترین برنامه‌های تست ایمنی که تا کنون بر روی یک افزودنی جدید غذایی انجام شده است، ثبت شده است. بیش از 100 مطالعه انجام شده و ارزیابی شده در یک دوره 20 ساله به وضوح ایمنی سوکرالوز را نشان می‌دهد. مطالعات در طیف گسترده‌ای از زمینه‌ها برای ارزیابی اینکه آیا خطرات ایمنی در مورد سرطان، اثرات ژنتیکی، تولید مثل و باروری، نقص‌های مادرزادی، ایمونولوژی، سیستم عصبی مرکزی و متابولیسم وجود دارد یا خیر، انجام شد. این مطالعات به وضوح نشان می‌دهد که:

سوکرالوز باعث موارد زیر نمی‌شود:

- پوسیدگی دندان
- سرطان
- تغییرات ژنتیکی

- نقص‌های هنگام تولد
- و هیچ تأثیری روی موارد زیر ندارد:
- متابولیسم کربوهیدرات، کنترل کوتاه مدت یا طولانی مدت گلوکز خون یا ترشح انسولین
- تولید مثل مذکر یا مؤنث
- سیستم ایمنی بدن



سخن پایانی

مردم به دلیل تلاش برای انتخاب مواد غذایی سالم خواهان تنوع بیشتری از محصولات کم کالری هستند. اسپلندا می‌تواند به پاسخگویی به این تقاضا کمک کند زیرا ترکیب طعم شکر مانند و پایداری عالی آن را به طور منحصر به فردی برای محصولات متعددی مناسب می‌کند که بسیاری از آن‌ها قبلاً به شکل قند کم کالری و کم کالری در دسترس نبودند.

این ماده را می‌توان برای ایجاد دسته‌های کاملاً جدیدی از محصولات غذایی و نوشیدنی، مانند کوکی‌ها، کیک‌ها، رویه‌های بستنی و میوه‌ها و کیک‌های کم کالری استفاده کرد.

همچنین می‌توان از آن برای گسترش بازار محصولات کم کالری موجود مانند مربا و ژله، آدامس و نوشابه‌های گازدار استفاده کرد.

در دسترس بودن **سوکرالوز** بازار را گسترش می‌دهد تا محصولاتی با طعم بهبود یافته، افزایش ثبات، هزینه‌های تولید پایین‌تر و در نهایت انتخاب‌های بیشتر برای مصرف کنندگان فراهم کند.

در صورت نیاز می‌توانید برای خرید سوکرالوز با بالاترین کیفیت و نازل‌ترین قیمت با [کارشناسان دکاموند شیمی تماس](#) بگیرید.