



قند شکلات‌ها را بدون تغییر مزه می‌توان تا ۴۰ درصد کم کرد

یک کشف علمی جدید امکان کاهش ۴۰ درصدی قند در شکلات‌ها را بدون تغییر مزه‌شان را ایجاد می‌کند.

همیشه‌ری آنلاین: یک کشف علمی جدید امکان کاهش ۴۰ درصدی قند در شکلات‌ها را بدون تغییر مزه‌شان را ایجاد می‌کند.

به گزارش یاهو شرکت سوئیسی تولید مواد غذایی نستله می‌گوید پژوهشگرانش توانسته‌اند با ایجاد ساخت متفاوتی در قند افزوده به شکلات‌هایش بدون کاستن از مزه شیرین آن‌ها میزان قند افزوده شده به آن‌ها را تا ۴۰ درصد کاهش دهند.

نستله که در حال ثبت حقوق انحصاری این شیوه جدید است، می‌گوید از سال ۲۰۱۸ استفاده از این قند جدید در شیرینی‌هایش را آغاز خواهد کرد.

نستله قبلاً قول داده بود که ویژگی‌های تغذیه‌ای فراورده‌هایش را بهتر کند، از جمله میزان قند، نمک و چربی‌های اشباع شده آن‌ها را کم کند و مواد مغذی سالم‌تری مانند ویتامین‌ها، مواد معدنی و غلات کامل را در آن‌ها بکار برد.

اما چگونه چنین کاری امکان‌پذیر است؟

کارشناسان می‌گویند نستله با پیدا کردن راهی را برای تولید بلورهای توخالی قند توانسته است به این پیشرفت دست یابد. بلورهای قند به‌طور معمول توپر هستند. مزه شیرین قند هنگامی حس می‌شود که بلورهای آن به‌طور کامل روی زبان حل شوند. بلورهای توپر ممکن است به‌طور کامل حل نشوند و شیرینی کاملشان هیچ‌وقت احساس نشود.

اما اگر بتوان بلورهای قند را به شکل توخالی در آورد، این بلورها سریع‌تر روی زبان حل می‌شوند و مزه شیرین‌تری خواهند داشت. به این ترتیب می‌توان قند افزوده شده به محصول را به مقدار زیادی کاهش داد، بدون اینکه مزه آن تغییر چندانی کند.

گرچه کاهش قند شکلات آن را مستقیماً به یک غذای سالم که می‌توان به مقدار زیادی از آن خورد بدل نمی‌کند، اما در این حالت بهتر می‌توان آن را در یک رژیم غذایی سالم تلفیق کرد.

قند موجود در شکلات‌های شیری ۴۵ درصد کالری آن را تشکیل می‌دهد. میزان قند افزوده شده به شکلات‌های تیره کمتر است و به همین علت چندان شیرین نیستند.