

بدائل سكر من الحمضيات



وجد باحثون من جامعة فلوريدا، بديل سكر جديدة في الحمضيات يمكن أن تغير صناعة الأغذية والمشروبات. لم يتم تحديده مطلقاً من أي oxime V «وقال الباحثون: «تمكناً من تحديد مصدر طبيعي لمُحلٍ صناعي، وهو مصدر طبيعي».

ويفتح هذا الاكتشاف فرصاً لصناعة الأغذية لإنتاج أطعمة ومشروبات ذات محتوى سكر أقل وسعرات حرارية أقل مع الحفاظ على الحلاوة والمذاق.

وقال الباحثون: «يعد إيجاد السكر الطبيعي الخالي من السعرات الحرارية أمراً مرغوباً فيه ولكنه صعب، ومع ذلك، فقد حقق الباحثون في معهد علوم الأغذية والزراعة بجامعة فلوريدا تقدماً كبيراً، واكتشفوا لأول مرة مُحليات طبيعية جديدة في الحمضيات».

ويعد استبدال السكر في الأطعمة المصنعة وخفضه، هدفاً طويل الأجل لكل من نظام الرعاية الصحية وصناعة الأغذية والمشروبات. ويرغب المستهلكون في الحصول على عصير يرتقال حلو المذاق، لكنهم قلقون أيضاً بشأن الإفراط في استهلاك السكر.

