

استفاده از شربت ذرت حاوی فروکتوز در تولید شیرکائو و دسرهای لبنی

شربت ذرت حاوی فروکتوز 55٪ مخلوطی از دو مونوساکارید گلوکز و فروکتوز میباشد که شیرینی معادل شکر دارد. پروفایل شیرینی این شیرین کننده به گونه ای است که ضمن تامین شیرینی مطلوب و ملایم، اثرپوشاندگی نسبت به طعم های میوه های یا شکلاتی مورد استفاده در فرمولاسیون دسرهای لبنی از خود نشان نمی دهد. شربت گلوکز نیز به عنوان عامل ایجاد بافت و احساس دهانی مطلوب در فرمولاسیون دسرهای لبنی در کنار شربت ذرت حاوی فروکتوز مورد استفاده قرار میگیرد. در ادامه نمونه ای از فرمولاسیون شیرکائو که در آن شکر کاملا حذف شده و از شربت های ذرت جهت تامین شیرینی و احساس دهانی مطلوب استفاده شده است ارائه میگردد:

فرمولاسیون شیرکائوی شیرین شده با شربت های گلوکز و فروکتوز حاصل از ذرت

0/9 - 1/5	پودر کائو
٪ 6/5	شربت فروکتوز 55٪
٪0/5	شربت گلوکز DE42
٪0/1	استابلازیر
٪ 91/4-92	شیر