# سوربیتول

در این روزها که بازار تناسب اندام و لاغری به شدت داغ است، استفاده از موادی که بتوانند با رساندن کالری کمتر به بدن، منجر به تولید مواد غذایی شوند، رونق شدیدی پیدا کرده است. یکی از این ترکیبات را می توان سوربیتول دانست که نوعی شیرین کننده با میزان کالری کمتر از شکر می باشد. شاید بر روی برخی مواد غذایی برچسب هایی نظیر حاوی قند کمتر و یا بدون قند را مشاهده کرده باشید. سوربیتول ماده ای است که در این محصولات به کار رفته و می تواند طعم شیرینی را به آنها ببخشد. در کنار این خاصیت، میزان کالری که از سوربیتول به بدن می رسد، بسیار کمتر از شیرین کننده هایی نظیر شکر است و این مساله سبب پر طرفدار شدن این ماده گشته است. در این مطلب قصد داریم شما را با سوربیتول، خواص و کاربردهای آن آشنا کنیم. هم چنین به منظور خرید سوربیتول از مراجع معتبر نیز راهنمایی هایی عرضه خواهیم کرد.

## سوربیتول چیست؟

در این قسمت به بررسی ماهیت سوربیتول پرداخته شده است. این ماده چیست و چگونه می تواند بدون رساندن کالری اضافی به بدن، خاصیت شیرین کنندگی داشته باشد؟ در پاسخ باید گفت که سوربیتول نوعی کربوهیدرات است که به شکل قند در برخی میوه ها یافت می شود. میوه هایی نظیر سیب، گلابی و برخی محصولات دیگر نظیر ذرت، حاوی سوربیتول می باشند.

نام دیگری که برای این محصول وجود دارد، گلوکیتول می باشد و می توان آن را نوعی قند الکلی دانست. علاوه بر اینکه سوربیتول به صورت طبیعی در برخی میوه ها یافت می شود، تولید صنعتی آن نیز صورت می گیرد. از نظر شکل ظاهری این ماده به دو شکل پودری و مایع وجود دارد و رنگ آن سفید می باشد. این ماده به خوبی در آب حل می شود و از همین خاصیت آن در صنعت تولید غذا بهره های زیادی گرفته می شود. سوربیتول رطوبت را به خود جذب می کند و به هر ماده که افزوده شود، طعم شیرینی را به آن می بخشد. فرمول شیمیایی سوربیتول C6H14O6 می باشد و استفاده از آن به منظور تولیدات غذایی و هم چنین در صنایعی چون تولید محصولات آرایشی و بهداشتی، کشاورزی و ... رایج می باشد. لازم به ذکر است که این ماده دارای تاییدیه از سازمان غذا و دارو آمریکا بوده و استفاده از آن در مواد غذایی مانعی برای سلامتی ندارد. در جدول زیر می توانید برخی از ویژگی های این ماده را به اختصار مشاهده کنید.