Из чего сделана жевательная резинка

Жевательная резинка является одним из старейших кондитерских изделий в мире. В своей ранней форме это был эластичный комок древесной смолы, который люди жевали для развлечения. Известно, что большинство цивилизаций на протяжении всей истории жевали жевательную резинку. Например, известно, что майя жевали сок саподиллы или дерева чикозапоте, а в Древней Греции люди жевали сок мастикового дерева. Предполагается, что эта практика существовала в разных частях мира с периода неолита.

Говорят, что Антонио Лопес де Санта-Анна, мексиканский политик, который был сослан в Соединенные Штаты, привез с собой нечто, называемое чикле — смолу, полученную из дерева саподилла, которую коренные американцы традиционно жевали. Примерно в это же время американские потребители познакомились с жевательной резинкой, сделанной из парафина. Изобретатель и бизнесмен Томас Адамс обнаружил, что нагревание чикла с сахаром и ароматизаторами дает жевательную резинку, которая вкуснее, чем жевательная резинка на основе парафина. Позже Адамс получил патент на машину для производства жевательной резинки и в 1870-х годах основал компанию Adams Sons & Co. Во время Второй мировой войны американские солдаты представили эту жевательную резинку промышленного производства на основе чикла миру.

ИЗ ЧЕГО ЖЕ СДЕЛАНА ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА В НАШЕ ВРЕМЯ?

С годами производители заменили чикл другими веществами, которые было легче достать. Современная жевательная резинка состоит из 4 основных ингредиентов:

* резиновая основа,
* подсластители,
* ароматизаторы,
* пищевые красители.

Основу жевательной резинки представляет непитательная, нерастворимая масса. Она может быть изготовлена как из натурального, так и из синтетического материала. В большинстве стран мира действуют правила, определяющие, какие вещества разрешены, а какие нет.

КАКИЕ ПОДСЛАСТИТЕЛИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ В ЖЕВАТЕЛЬНОЙ РЕЗИНКЕ?

Подсластители жевательной резинки можно разделить на три типа. Первый тип — это питательные подсластители, также известные как старые добрые сахара. Второй тип — это сахарные спирты, которые обеспечивают сладость, но не содержат калорий. Третий вид подсластителей — это «интенсивные подсластители», такие как аспартам. Эти «интенсивные подсластители» представляют собой не содержащие калорий синтетические вещества, которые обеспечивают сладость на гораздо более концентрированном уровне, чем питательные подсластители или сахарный спирт.

КАК ПРОИЗВОДЯТ ЖЕВАТЕЛЬНУЮ РЕЗИНКУ?

Процесс изготовления жевательной резинки состоит из плавления основных ингредиентов с последующим добавлением вспомогательных веществ. Затем смесь экструдируют, формуют, кондиционируют для получения желаемой текстуры, охлаждают и, наконец, упаковывают.