

عنوان مقاله:

کامبوچا: از معرفی و خواص سلامتی بخش تا حلیت

محل انتشار:

پژوهشنامه حلال، دوره 4، شماره 2 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

ریحانه جعفری - گروه میکروبیولوژی، دانشگاه آزاد فلاورجان، اصفهان، ایران.

کیانوش خسروی دارانی - گروه تحقیقات صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات صنایع غذایی کشور، تهران، ایران.

نفیسه سادات تقوی - گروه میکروبیولوژی، دانشگاه آزاد فلاورجان، اصفهان، ایران.

خلاصه مقاله:

سابقه و هدف: محبوبیت نوشیدنی های تخمیری به دلیل حفظ ارزش مواد غذایی و ویژگی های سلامتی بخش محصول در حین تخمیر به شدت در حال افزایش است. کامبوچا یک نوشیدنی تخمیری پروبیوتیک و فراسودمند است که از همزیستی اجتماعی از باکتری ها و مخمرهای اسموفیلیک در محیط چای سیاه شیرین شده با ساکارز حاصل می شود. ساکارز توسط آنزیم اینورتاز تولید شده به وسیله ی مخمرهای موجود در کنسرسيوم کامبوچا به گلوکز و فروکتوز هیدرولیز شده و فروکتوز بوسیله مخمرها به اتانول و دی اکسید کربن تبدیل می شود. با وجود خواص سلامتی بخش فوق العاده این نوشیدنی، ممکن است گاهی اوقات نوشیدن آن به دلیل افزایش سطح اتانول و مسئله حلال بودن بحث برانگیز باشد. نتایج: غلظت نهایی الکل اتانول در کامبوچا بسته به پارامترهایی مانند نوع میکروارگانیسم های موجود در محلول، دما، زمان تخمیر و میزان شکر مصرفی اولیه متغیر است. با استفاده از تدابیری مانند کنترل میزان ساکارز مصرفی، هوادهی منظم در حین فرآیند تخمیر، استفاده از چای سبز و سیاه به عنوان سوبسترا، استفاده از گونه هایی خاص از میکروارگانیسم ها برای کاهش میزان اتانول تولیدی، کاهش pH محلول در حین فرآیند و استفاده از منابع جایگزین ساکارز با درصد شیرینی کمتر مانند عسل و شیر توت، می توان میزان اتانول تولید شده در کامبوچا را تا ۵۰ درصد پایین آورد. نتیجه گیری: کامبوچا با میزان الکل زیر ۳ درصد جزء نوشیدنی های غیرالکلی محسوب می شود. با استفاده از راهکارهای ساده و قابل اجرا می توان میزان اتانول تولیدی در محلول کامبوچا را به میزان قابل ملاحظه ای کاهش داد و از خواص معجزه آسای این نوشیدنی بهره مند شد.

کلمات کلیدی:

نوشیدنی تخمیری، کامبوچا، اتانول، حلال

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1269686>

