

عنوان مقاله:

چای تخمیری کامبوچا و اثرات آن

محل انتشار:

سومین همایش جایگاه محصولات استراتژیک در امنیت غذایی و کشاورزی پایدار (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

سماء جعفری افشار - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد ورامین-پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران

رضوان پوراحمد - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد ورامین-پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران

خلاصه مقاله:

کامبوچا، یک نوشیدنی چای تخمیر شده با طعم اسیدی و جوشان می باشد که از یک اکوسیستم میکروبی چند گونه ای با فعل و انفعالات پیچیده تشکیل شده است. در کامبوچا، اجتماع پیچیده ای از باکتری ها و مخمرها، تخمیر چای اولیه (معمولا چای سیاه یا سبز با شکر) را آغاز می کند و یک بیوفیلم تولید می کند که مایع را در طی چند هفته می پوشاند. این امر از طریق چندین مرحله تخمیر اتفاق می افتد که با همکاری و رقابت بین میکروب های موجود در محلول کامبوچا مشخص می شود. مخمر اینورتاز تولید می کند که هم مخمر و هم باکتری ها را قادر می سازد قندها را متابولیزه کنند. کامبوچا به راحتی تکثیر می شود، همچنین غیر سمی و ارزان است. چای کامبوچا محبوبیت زیادی در زمان های اخیر به دلیل فواید مربوط به سلامتی به دست آورده است. به نظر میرسد اثرات درمانی این نوشیدنی برگرفته از ترکیب شیمیایی این نوشیدنی و اصولا پلی فنولها و متابولیت هایی هستند که در طول تخمیر ایجاد میشود. با این وجود، ابعاد سالم بودن این نوشیدنی نیز باید مورد توجه قرار گیرد به علاوه، چای کامبوچا به دلیل دارا بودن فواید مربوط به سلامتی و ویژگیهای درمانی می تواند جایگزین مصرف نوشیدنیهای کربنات دار باشد.

کلمات کلیدی:

چای کامبوچا ، تخمیر ، مخمر و باکتری ، سم زدایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1704642>

