

## عنوان مقاله:

مروری بر تولید پودر چای فوری به روش خشک کن پاششی

## محل انتشار:

هفتمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

مهتاب علیمردان - مربی، گروه صنایع غذایی، دانشکده عمران و منابع زمین، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران مرکز

زهرا اعظمی - دانشجوی کارشناسی، علوم و صنایع غذایی، دانشکده عمران و منابع زمین، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران مرکز

## خلاصه مقاله:

چای دومین نوشیدنی پرمصرف در جهان پس از آب است. این نوشیدنی دلپذیر، محبوب، پذیرفته شده از نظر اجتماعی، مقرون به صرفه و بی خطر است که هر روز صدها میلیون نفر در تمام دنیا از آن لذت می برند. اعتقاد بر این است که چای مورد مصرف در سراسر جهان نه تنها یک نوشیدنی محبوب است، بلکه یک عامل آنتی اکسیدانی موجود در زندگی روزمره است. در طول زمان، افراد بسیاری تلاش کردند تا با ابداع روش هایی کیفیت، عطر و طعم این محصول را حفظ کنند، که نشان دهنده اهمیت این محصول می باشد. هم به منظور تامین امنیت غذایی و هم ارزش افزوده بالا به مواد اولیه چون چای با استفاده از شیوه های نوین ضمن کاهش ضایعات گیاه چای امکان حداکثر بهره وری و اثربخش بودن و درآمدزایی از این محصول استراتژیک هم برای کشاورز و صنایع تبدیلی و در نهایت درآمدزایی برای کشور از شیوه هایی از جمله تولید چای فوری به دلیل سهولت در مصرف با استفاده از خشک کن های پاششی که یکی از به صرفه ترین و اقتصادی ترین روش در مقایسه با روشهای FD و خشک کن تحت خلاء به شمار می رود. هدف مطالعه حاضر مروری بر اهمیت و فرآیند تولید این محصول انجام گرفته است.

## کلمات کلیدی:

چای - چای فوری - تخمیر - خشک کن پاششی - آنتی اکسیدان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1931012>

