

عنوان مقاله:

تولید نوشیدنی قهوه فوری از ضایعات خرما

محل انتشار:

سومین همایش بین المللی صنایع غذایی ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

فاطمه رحمتی - دانشجوی دکتری، گروه صنایع غذایی، واحد نور، دانشگاه آزاد اسلامی، نور، ایران

مرسده مالکی - دانشجوی دکتری، گروه صنایع غذایی، واحد نور، دانشگاه آزاد اسلامی، نور، ایران

سارا جعفریان - استادیار، گروه صنایع غذایی، واحد نور، دانشگاه آزاد اسلامی، نور، ایران

لیلا روزه نصیریایی - استادیار، گروه صنایع غذایی، واحد نور، دانشگاه آزاد اسلامی، نور، ایران

خلاصه مقاله:

مصرف قهوه یکی از مهمترین تمایلات در جهان می باشد، زیرا یکی از پرمصرف ترین نوشیدنی ها بوده و تبدیل به یک مکمل برای فعالیت های روزانه شده است. از سوی دیگر قهوه اغلب با رفتار مصرف سیگار و الکل ارتباط دارد و منبع اصلی کافئین به شمار می آید و برخی یافته ها حاکی از ارتباط بین مصرف قهوه و فشار خون بالا است. تصور می رود که برشته کردن هسته خرما و تبدیل به نوشیدنی شبه قهوه می تواند تامین کننده یک محصول جایگزین برای کسانی که مایل به لذت بردن از عطر و طعم قهوه بدون بالا رفتن سطح مصرف کافئین باشد. هسته خرما هم چنین حاوی مواد معدنی زیادی مانند سدیم، پتاسیم، منیزیم، کلسیم، آهن، منگنز، روی، کروم، نیکل و کادمیوم می باشد. علاوه بر مواد مغذی، هسته خرما موجب بهبود بیماری های سوزش معده، بهبود سیستم ایمنی بدن از جمله رادیکال های آزاد و حاوی ویتامین ها و فیبرهایی است که برای هضم غذا مورد نیاز است. از طرفی پیدایش راهی که هسته خرما تبدیل به فرآورده سودآوری شود و ارزش افزوده بیشتری به دست آورد، حایز اهمیت است. مراحل اصلی تولید قهوه هسته خرما شامل: 1- آماده سازی 2- خشک کردن 3- آسیاب کردن 4- الک کردن می باشد و جهت تولید قهوه فوری از دو روش خشک کردن انجمادی و خشک کردن پاششی استفاده می گردد. تحقیق حاضر ایده مصرف نوشیدنی سالم از میوه ای محبوب را برای افراد مدرن فراهم می کند.

کلمات کلیدی:

هسته خرما، نوشیدنی شبه قهوه، قهوه فوری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/810643>

