

عنوان مقاله:

شربت نوشیدنی چای کامبوچا (قارچ کامبوچا)

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسنده:

زهرا شیری - دانشجوی کارشناسی، علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی آفاق ارومیه

خلاصه مقاله:

قارچ کامبوچا 220 سال پیش مورد مصرف بوده سپس از راه خطوط بازرگانی به روسیه و کشورهای اروپای شرقیانتقال یافته است. قبل از جنگ جهانی دوم استفاده از آن بسیار رواج داشت ولی بعد از جنگ به دلیل کمبود چای و شکر(محیط کشت کامبوچا) از رواج افتاد. کشورهایی از قبیل روسیه، اسپانیا، تبت، ژاپن و چین عمر و سلامتی خود را مدیوناین قارچ میدانند. این قارچ از روسیه به کشور ما ایران نیز راه پیدا کرده و چندسالی است در بعضی نقاط مورد استفاده می گیرد. این چای سرد تهیه شده از قارچ کامبوچا یک نوشیدنی عالی برای جلوگیری از سکنه های قلبی می باشد. کامبوچا همان اکسیر حیات بخشی است که دستیابی به آن همیشه آرزوی بشر بوده است. زیرا مصرف آن از ریزشموها، چین وچروک پوست و سخت شدن رگ ها، مفاصل و عضلات که از علایم بالا رفتن سن و پیری است جلوگیری می کند. این چای یک نوشیدنی ((پروبیوتیک)) است که از سیستم ایمنی و گوارشی بدن حفاظت می کند. این نوشیدنی مفیدحاوی آنزیم، اسیدهای آمینه، آنتی اکسیدان ها و پلی فنول ها است. متخصصان (لتونی) 75 مطالعه را که ثابت می کندچای کامبوچا برای بدن مفید است این چای را یک نوشیدنی تخمیری اعلام کردند. از فواید این نوشیدنی می توان بهکمک به هضم غذا، تقویت سیستم ایمنی بدن، سرشار از ویتامین ب و تقویت جداره روده ها، کاهش درد معده، منبع آنتیاکسیدان، حفظ سلامت مفاصل اشاره نمود.

کلمات کلیدی:

قارچ کامبوچا، محیط کشت، چای سرد، پروبیوتیک، تخمیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957467>

