

تولید سریع نوشیدنی چای داغ با استفاده از روش تولید فیلم خوراکی بر پایه ژلاتین

علی غلامی درویش خیلی

چکیده:

نوشیدنی های داغ یکی از رایج ترین نوشیدنی های مورد مصرف در بین ایرانیان می باشد که در این بین چای سیاه از جایگاه ویژه ای برخوردار است. در این تحقیق امکان تولید سریع چای داغ بدون دم کردن با استفاده از تولید فیلم خوراکی حاوی عصاره چای سیاه بعنوان روشی نوین در تولید نوشیدنی های داغ مورد بررسی قرار گرفت. نتایج آنالیز فیزیکی شیمیایی نشان داد که میزان اسیدیته، pH و بریکس و رنگ نمونه حاوی پروتئین ژلاتین به ترتیب عبارت بودند از 0/057، 6/81 و 3/1 که نسبت به نمونه شاهد (چای تولیدی به روش سنتی) دلیل حضور پروتئین ژلاتین به ترتیب کمتر و بیشتر بود. اما رنگ نمونه تیمار شده با فیلم خوراکی نسبت به چای کیسه ای قدری تیره تر به نظر می رسید. همچنین نتایج حلالیت فیلم ژلاتین حاوی عصاره چای سیاه نشان داد که حل شدن فیلم مذکور در آب جوش در مقایسه با بسته های کوچک چای از سرعت خوبی برخوردار بوده و از لحاظ آماری تفاوت معنی داری میان دو نمونه است. نتایج ماندگاری عصاره در فیلم خوراکی نشان داد که 90 درصد خواص آنتی اکسیدانی عصاره چای بعد از یک هفته بدون تغییر در فیلم خوراکی ژلاتین باقیمانده بود. در کنار این نتایج آزمون ارزیابی حسی نشان داده که این روش از کیفیت قابل قبولی در مقایسه با چای کیسه ای برخوردار است. همچنین ارزیابی میکروبی نشان داد که تعداد 700 کلونی در نمونه فیلم ژلاتین حاوی عصاره چای پس از گذشت یک هفته از تولید آن مشاهده شده است که این میزان در حد استاندارد نمونه های چای قرار دارد. بدلیل مزایایی از جمله ارزش غذایی بالاتر به خاطر حضور پروتئین، روش تولید آسانتر، تولید با هزینه کمتر می توان این روش را بعنوان راهکاری مناسب برای تولید سریع نوشیدنی داغ در صنایع وابسته به تولید نوشیدنی پیشنهاد کرد.

کلمات کلیدی: نوشیدنی داغ، فیلم خوراکی، ژلاتین، چای.