

عنوان مقاله:

روش های آنزیم بری چای سبز و اهمیت آن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

مریم السادات متولی جلالی - کارشناس پژوهش، پژوهشکده چای، موسسه تحقیقات علوم باغبانی، سازمان تحقیقات آموزش و ترویج کشاورزی، لاهیجان، ایران

شیوا روفی گری حقیقت - مربی پژوهش، پژوهشکده چای، موسسه تحقیقات علوم باغبانی، سازمان تحقیقات آموزش و ترویج کشاورزی، لاهیجان، ایران

خلاصه مقاله:

چای سبز با اثرات مفیدی که بر سلامت انسان دارد، در سال های اخیر به عنوان یکی از پرطرفدارترین نوشیدنی ها در جهان شناخته شده است. چای سبز از جوانه ها، برگ ها و ساقه های ترد و جوان (شاخساره های لطیف) رقم هایی از بوته چای با نام علمی *Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kuntze تهیه می شود. ترکیباتی در برگ سبز چای وجود دارند که موجب تقویت سلامت عمومی بدن میشوند. چای سبز به عنوان نوشیدنی با ارزش دارویی فوق العاده معرفی شده است. خواص دارویی منحصر به فرد در چای سبز به علت دست نخورده ماندن کاتچین های برگ سبز چای است که طی عملیات تولید با فرآیندی موسوم به آنزیم بری (Blanching) حاصل می شوند. مهمترین مرحله در فرآیند تولید چای سبز، آنزیم بری برگ های تازه برداشت شده به منظور غیر فعال کردن آنزیم های اکسید کننده است. هدف از این مرحله، حرارت دادن برگ چای به منظور توقف فرآیند تخمیر است، در نتیجه اکسیداسیون اتفاق نمی افتد و بدین ترتیب ترکیبات شیمیایی چای سبز شبیه شاخساره های تازه ی چای می باشد. دو روش معمول آنزیم بری، بخار دهی و برشته کردن است. از دست دادن وزن، شستشو و تجزیه مواد مغذی مانند کربوهیدرات ها، ویتامین ها و مواد معدنی از معایب این روش ها است. محققان برای حفظ کیفیت تغذیه ای مواد غذایی، استفاده از گرمایش مایکروویو به عنوان جایگزین روش متداول را پیشنهاد کردند. مقایسه اثرات آنزیم بری با مایکروویو و گرمای آون بر روی کیفیت چای سبز نشان داد مقدار تلفات ویتامین C با مایکروویو به میزان قابل توجهی کمتر از چای تولید شده در آون معمولی بود. چای سبز در دنیا در انواع مختلف و با نام های گوناگون (با توجه به نوع فرآوری) تولید میشود که هر نوع دارای ویژگی های فیزیکی، حسی و شیمیایی مخصوص به خود می باشد.

کلمات کلیدی:

چای سبز، برشته کردن، بخاردهی، مایکروویو، کیفیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/958000>

