

عنوان مقاله:

تولید نوشیدنی فراسودمند و تخمیری کامبوجا با استفاده از چایسفيد، سرکه سیب و قند مایع خرما

محل انتشار:

دومین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

عزیزه حیدری - دانشجوی دوره کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، موسسه آموزش عالی صبا، ارومیه

محمود رضازاد باری - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه، ارومیه

صابر امیری - دانشجوی بیوتکنولوژی مواد غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز

خلاصه مقاله:

نوشیدنی فرا سودمند چای کامبوجا یکی از انواع نوشیدنی های تخمیری غیر لبنی می باشد. ماده اولیه نوشیدنی چای کامبوجا چای شیرین شده با شکر می باشد. چای کامبوجا از همزیستی بین مخمر و کامبوجا به وجود می آید. دارای خواص درمانی زیادی است. کامبوجا به مدت 10-12 روز در دمای اتاق تهیه می شود. در پژوهش حاضر نوشیدنی تخمیری کامبوجا بر پایه چای سفید استیاده از جایگزین نمودن قند مایع خرما با ساکارز تولید شد و همچنین از یک سو فلور طبیعی سرکه سیب و همچنین تنظیم pH به وسیله آن که تا کنون استفاده نشده مورد بررسی قرار گرفت. در این پژوهش از دو روش مطالعه کتابخانه ای و تحقیقات آزمایشگاهی استفاده شده است. نتایج نشان داد که چای سفید ویژگی های آنتی اکسیدانی نوشیدنی کامبوجا را افزایش می دهد.

کلمات کلیدی:

چای کامبوجا چای سبید قند مایع خرما سرکه سیب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/560412>

