

دکتر مهدی قیافه داودی، عضو هیأت علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان، در تحقیقات خود به منظور تولید نوشیدنی گردو از صمغ های کاراگینان و گوار در کنار امولسیفایر لستین استفاده نمود و در نهایت عنوان داشت که صمغ کارگینان ترکیبی مناسب تری برای تولید این نوشیدنی فراسودمند است.

صادرات غیر نفتی یکی از مهم ترین مسائل اقتصادی در ایران است. در سه دهه گذشته صادرات محصولات کشاورزی و غذایی نقش اصلی را در صادرات غیر نفتی داشته است. از این رو وارد شدن به صحنه رقابت جهانی در بخش صنایع غذایی نیازمند ایجاد تنوع و ارائه محصولی با ارزش تغذیه ای بالا و مطلوب می باشد. یکی از صنایعی که می توان با سرمایه گذاری معقول آن را از رکود و ایستایی سال های قبل خلاصی بخشید و به اهداف فوق الذکر سوق داد، صنعت نوشیدنی هاست. از این رو هدف از انجام این تحقیق بررسی امکان تولید نوشیدنی عملگرا از گردو بود.

این مغزدهانه حاوی میزان بالای اسیدهای چربی امگا ۳، اسیدهای چرب غیراشباع لینولئیک و اولئیک می باشد. هم چنین حاوی میزان بالایی ویتامین E، پلی فنل ها، فلاونوئیدها، آرژنین و فیبر می باشد و این بدین معنا است که این ماده غذایی می تواند اثر تعدیل کننده ای روی سیستم آنتی اکسیدانی داشته باشد. ترکیبات موجود در گردو می تواند، آسیب های اکسیداتیو را که به وسیله لپیدها و لیپوپروتئین ها ایجاد می شوند را کاهش داده و پیشرفت تصلب شرایین و بیماری های وابسته را که امروزه به دلیل زندگی ماشینی و تغییر عادات غذایی، افزایش یافته است را کاهش دهد. در تولید نوشیدنی گردو از صمغ کاراگینان و گوار در کنار امولسیفایر لستین استفاده گردید که در نهایت با توجه به نتایج بررسی های صورت گرفته صمغ کارگینان ترکیبی مناسب تری برای تولید این نوشیدنی بود.

بنابراین می توان ادعا نمود که تحقیق حاضر که با هدف ایجاد تنوع، افزایش بهره وری و بالا بردن نرخ صادرات غیرنفتی از مغزدهانه ها در تولید نوشیدنی به همراه هیدروکلوئید و امولسیفایرها انجام گردیده بود، در تمام واحدهای تولید نوشیدنی و هم چنین با تغییرات اندک در فرمولاسیون در کارخانجات لبنی قابل اجرا است.