

نوشیدنی فندق با استفاده از صمغ های عربی و کاراگینان و امولسیفایر لستین تولید شد. دکتر مهدی قیافه داودی، عضو هیأت علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان، در تحقیقات خود توانست با استفاده از صمغ های عربی و کاراگینان و امولسیفایر لستین، نوشیدنی فندق تولید نماید که از خصوصیات فیزیکیوشیمیایی و حسی بسیار مطلوبی مطابق با ذائقه مصرف کننده ایرانی برخوردار باشد.

سالانه مقادیر بسیار فراوانی از محصولات کشاورزی به دلیل تغییر شرایط آب و هوایی، خاک و آفت ها، فیزیولوژی خود گیاه از کیفیت قابل قبولی برخوردار نیستند و مصرف کننده شکل ظاهری آن را با وجود حفظ ارزش تغذیه ای، نمی پسند. در واقع این محصولات از چرخه مصرف مستقیم و بدون فرآوری خارج شده و در دسته محصولات درجه دو و سه و حتی پایین تر طبقه بندی می گردند. یکی از وظایف محققین و تولید کنندگان غذا، یافتن راه حل های منطقی و بنیادی در زمینه استفاده از محصولات با کیفیت پایین می باشد. این در حالی است که می توان از این ترکیبات در صنایعی نظیر صنعت نوشیدنی که در طی سال های اخیر به دلایل متعدد منجمله تبلیغات منفی صورت گرفته در خصوص استفاده از ترکیبات شیمیایی و غیرطبیعی در تولید آن ها، با یک رکود و ایستایی روبرو بوده است، تحول ایجاد نمود.

در این بین فندق یکی از این محصولات کشاورزی است که منبع خوبی از پروتئین (۱۱-۱۴ درصد)، روغن (۵۵-۶۶ درصد) و ویتامین های B_1 ، B_2 ، B_6 ، C ، E و A (۱-۸/۵ میلی گرم در ۱۰۰ گرم)، املاح معدنی کلسیم (۱۴۱-۲۵۰ میلی گرم در ۱۰۰ گرم)، پتاسیم (۴۶۵-۷۵۰ میلی گرم در ۱۰۰ گرم)، فسفر، گوگرد و منیزیم می باشد که تمامی خصوصیات فوق در نوشیدنی آن نیز وجود دارد. بنابراین غذایی کامل برای تمام گروه های سنی می باشد. در تولید نوشیدنی فندق از صمغ عربی و کاراگینان در کنار امولسیفایر لستین استفاده گردید که در نهایت با توجه به نتایج بررسی های صورت گرفته صمغ عربی 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.