

صنعت تولید نوشیدنی ها در سال های اخیر دچار یک رکود و ایستایی گردیده و نیاز به یک تنوع و دگرگونی با تولید نوشیدنی های سالم و فراسودمند دارد.

دکتر مهدی قیافه داوودی، عضو هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان، در تحقیقات خود توانست با استفاده از پسته های درجه دو و سه، نوشیدنی فراسودمند پسته را تولید کند. وی برای تولید بافت، سیستم امولسیون مناسب و احساس دهانی مطلوب در نوشیدنی پسته از هیدروکلوئیدها استفاده نمود.

استفاده از نوشیدنی ها در رژیم غذایی همه اقشار جامعه روز به روز در حال گسترش است زیرا محصولی می باشد که به آسانی در دسترس بوده و حتی می توان انرژی مورد نیاز بدن را از طریق نوشیدن آن تأمین نمود. این در حالی است که صنعت تولید نوشیدنی ها در سال های اخیر دچار یک رکود و ایستایی گردیده و نیاز به یک تنوع و دگرگونی با تولید نوشیدنی های سالم و فراسودمند دارد.

در کشور ما پسته بیشتر به عنوان آجیل و در شکلات، بستنی، باقلوا، آبنبات، صنعت کیک و میان وعده های غذایی به صورت افزودنی کاربرد دارد. اما با وجود سهم بالای تولید پسته در کشور و اثرات سودمند آن بر سلامت انسان ها، شکل مصرف و میزان مصرف آن محدود است. از این رو برای افزایش میزان مصرف پسته به منظور برخورداری از فواید آن می توان با تمرکز بیشتر روی این محصول و اختصاص سرمایه و زمان در جهت تولید محصولات جدید و متنوع بر پایه پسته، گام های مؤثری برداشت. در واقع این محصول پاسخی برای رفع محدودیت ها و در دسترس ساختن مواد کشاورزی با ارزش تغذیه ای بالا است که تاکنون استفاده از آن در صنایع غذایی بسیار محدود بوده است.