

التورزين ها

طعم دهنده ها در مواد غذايي

طعم (Flavor) ، مجموعه خصوصياتي است كه عمدتاً در دهان به وسيله دو حس بويائي و چشائي احساس مي شود، به مغز انتقال مي يابد و به وسيله مغز تفسير مي گردد. بنابر اين ارکان طعم را دو حس بويائي و چشائي تشكيل مي دهند. طعم از خصوصيات حسي مواد غذايي محسوب مي شود و به موازات ديگر خصوصيات حسي يعني، رنگ، بافت، درجه حرارت، شكل و اندازه، در ميزان پذيرش محصول يا فرآورده بسيار موثر مي باشد، زيرا هر چقدر كه يك ماده غذايي از نقطه نظر ارزش غذايي در سطح بالايي قرار داده شود و بسيار مغذي باشد، تنها در صورت داشتن طعم مطلوب مورد پذيرش مصرف كننده قرار مي گيرد.

در سالهاي گذشته به غلط از واژه اسانس به جاي طعم دهنده استفاده شده است و اين واژه كمابيش مورد استفاده قرار مي گيرد. مانند اسانسهاي اتري، اسانسهاي روغني و اسانس هاي الكلي به موازات اسانس در صنعت غذا از اولتورزين ها در حقيقت تركيباتي هستند كه از ادويه جات استخراج مي گردند و تفاوت آنها با اسانس ها در داشتن تركيبات يا مواد يرفرار است. امروزه از واژه طعم دهنده Flavorings به جاي اسانس استفاده مي شود كه به سه دسته، طعم دهنده هاي طبيعي، طعم دهنده هاي مشابه طبيعي و طعم دهنده هاي مصنوعي يا تقليدي تقسيم مي شوند.

اصولاً طعم دهنده با سه هدف در صنعت غذا، دارو و مواد آرايشي و بهداشتي به مصرف مي رسند:

- 1- بهبود طعم
- 2- پوشش و مخفي ساختن طعم هاي نا مطلوب
- 3- دادن و يا بخشيدن هويت به يك ماده غذايي مانند طعم پرتقالي در يك نوشابه پرتقالي رنگ در مواد غذايي

رنگ به موازات شكل، اندازه، طعم و مزه از خصوصيات حسي ماده غذايي محسوب مي گردد و به عنوان يك راهنماي چشمي كيفيت، عمل مي كند. از اين رو در سيستم هاي غذايي رنگ با اهداف مختلفی مورد استفاده قرار مي گيرد. گاهي با انجام يك فرآيند حرارتي، رنگدانه هايي كه در مواد غذايي وجود دارند، تجزيه و تخریب مي شوند. گاهي اوقات در يك فصل، در محصولات برداشت شده، تغييراتي در رنگ مشاهده مي شود كه طبيعي مي باشد مانند ميوه جات و گوجه فرنگي برداشت شده در طی يك فصل كه مي تواند باعث متفاوت شدن رنگ فرآورده شود. در مواقعي رنگ به منظور افزايش جذابيت و به اشتها آوردن، به محصول اضافه مي شود مانند افزايش رنگ به ژله هاي ژلاتيني كه طبيعتاً به رنگ هستند. گاهي اوقات رنگ به منظور دادن هويت به ماده غذايي اضافه مي شود مانند رنگ پرتقالي در يك نوشابه پرتقالي و گاهي نيز رنگ وجود دارد، اما مقدار آن كمتر از انتظار مصرف كننده مي باشد مانند سس گوجه فرنگي.

رنگهای که در مواد غذایی مورد استفاده قرار می گیرند می توانند منشا طبیعی داشته باشند یعنی از منابع طبیعی استخراج شود. در این رابطه می توان به زعفران و یا زرد چوبه اشاره داشت. از رنگهای طبیعی دیگر می توان کلروفیل، آنتوسیانین و تبالین را نام برد، این رنگها دارای منشاء گیاهی هستند، اما برخی از رنگدانه های طبیعی دارای منشا حیوانی یا معدنی هستند. رنگهای حیوانی مانند رنگ قرمز کوشینیل، که از نوعی حشره استخراج می شود. این حشره در مرحله تخم ریزی به شدت قرمز رنگ می گردد. از رنگهای طبیعی معدنی دی اکسید تیتانیوم می باشد که در پوشش سفید رنگ برخی از انواع آدامس مورد استفاده قرار می گیرد.

استفاده و یا استخراج رنگ از منابع طبیعی همیشه مقرون به صرفه نبوده و یا دسترسی به مواد اولیه وجود ندارد، بنابر این ساختمان رنگدانه های طبیعی مورد شناسایی قرار گرفته و مشابه آن در صنعت ساخته می شود. از این رنگها می توان بتاکاروتن را ذکر کرد که در سالهای اخیر در صنعت ماکارونی ایران مورد استفاده قرار می گیرد. در کشور ما گندم مخصوص ماکارونی به نام **Ourum** به صورت انبوه تولید نمی شود، گندم های این گونه، سبب ایجاد آرد گندم های مورد استفاده در ایران دارای ارزش نانوائی می باشند، بنابر این ماکارونی تولیدی از رنگ مطبوع برخوردار نمی باشند، لذا از رنگ بتاکاروتن استفاده می شود.

گروه سوم از رنگها، رنگهای شیمیایی مصنوعی می باشند که این رنگها برخلاف رنگهای طبیعی و مشابه طبیعی جزء مواد افزودنی شمرده می شوند و نیاز به مجوز جهت استفاده کردن می باشند. رنگهای شیمیایی مصنوعی، معمولا در نوشابه های غیر الکلی، آبنبات، آدامس و پوشش برخی از انواع شکلات استفاده می شود. برچسبها: طعم دهنده، رنگ، صنایع غذایی، رنگ های شیمیایی، رنگ طبیعی