آشنایی با ۳ صمغ رایج و کاربردشان در صنایع غذایی



صمغ ها هیدروکلوئید هایی هستند که با جذب آب سبب افزایش ویسکوزیته ودر نتیجه پایداری برخی از سیستمهای غذایی میشوند از این نظر کاربرد گسترده ای در بسیاری از فراورده های غذایی دارند. علاوه بر این به کارگیری آنها در مواردی اجازه میدهد که بتوان فرمولاسیون یا اجزای تشکیل دهنده یک فراورده غذایی مشخص رابه میزان بسیار زیادی تغییر داد.

به عنوان مثال در سالهای اخیر با به کارگیری صمغ سسهای سالادی تولید میشوند که در عین برخورداری از کیفیتی خوب اساسا فاقد روغن هستند بنابراین از نظر تغذیه ای در مورد گروهی از افراد ارزشمند می باشند.صمغ ها از منابع مختلفی قابل حصول هستند انواع مختلف صمغ ها دارای کاربرد های مشخصی به شرح ذیل می باشند.

- عامل اتصال دهنده سوسیس
- کنترل کننده انرژی زایی غذاهای رژیمی
- بازدارنده کریستالیزاسیون بستنی و شربت قند
- ماده تصفیه کننده آبجو و آبمیوه ها
- روکش دهی شیرینی جات
- کف کننده بستنی
- امولسیفایر سس ها
- تهیه کپسول پودر های طعم زا
- ایجاد غلاف تهیه غلاف سوسیس ها و پوششهای محافظ

- مواد منعقد کننده آبمیوه ها
- پایدار کننده بستنی
- ایجاد ژله ژله ها سالاد ها وپودینگ ها
- شکل دهندگی آبنبات و شیرینی جات
- کلوئید های محافظ امولسیون مواد طعم زا
- امولسیفایر شیرکاکائو
- ترد کننده گوشت عمل آورده شده
- ممانعت از آب اندازی پنیر و غذاهای عمل آورده شده
- قوام دهنده مربا و سس ها

صمغ ها مواد نسبتا چسبناک و بی‌مزه‌ای هستند که از ریشه، ساقه یا حتی برگ گیاهان به بیرون ترشح می‌شوند.

صمغ‌ها انواع مختلفی دارند و با توجه به نوعشان در صنایع داروسازی، غذایی، بهداشتی و آرایشی به کار برده می‌شوند. بین انواع صمغ‌ها، برخی از آنها در صنایع غذایی کاربرد بیشتری دارند که در ادامه اشاره کوتاهی به ۳ صمغ رایج خواهیم داشت .

صمغ عربی ۱

صمغ عربی که به نام صمغ درخت اقاقیا هم در میان آسیایی‌ها شناخته شده، بومی سودان و سنگال است. این روزها استفاده از صمغ عربی در صنعت غذا و داروسازی کاربرد بسیاری دارد. برخی از متخصصان معتقدند که مصرف خوراکی‌های دارای صمغ عربی برای بیماران مبتلا به بیماری‌های کلیوی بسیار مفید است. به علاوه نتایج تحقیقاتی که روی صمغ عربی انجام شده، حاکی از آن است که این صمغ عمل هضم و جذب را در بدن آسان می‌کند و کلسترول خون را هم پایین می‌آورد. صمغ عربی در صنعت تولید نوشابه برای تهیه شربت نوشابه مورد استفاده قرار می‌گیرد. این صمغ در تولید انواع آدامس‌ها و شکلات‌ها هم کاربرد بسیار زیادی دارد. مصرف صمغ عربی می‌تواند مخاط را ازبین ببرد. خاصیت قابض بودن آن هم باعث شده که مصرفش به افراد مبتلا به اسهال توصیه شود. ضمن اینکه استفاده از صمغ عربی روی کوفتگی و کبودی می‌تواند آثار آنها را تا حد زیادی از بین ببرد.

صمغ گوار ۲

گیاه گوار که صمغ گوار از آن استخراج می‌شود، بیشتر در پاکستان و نواحی شمالی هند رشد می‌کند. خاصیت چسبندگی و حفظ رطوبت محصول باعث شده که از گوار در صنایعی مانند صنعت بستنی‌سازی و تولید مربا، ژله، برخی از نوشیدنی‌ها و حتی ماکارونی به وفور استفاده شود. صمغ گوار به عنوان امولسیفایر و آنتی‌اکسیدان در صنایع غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرد. همچنین این صمغ از فساد چربی‌ها و روغن‌ها پیشگیری می‌کند و به همین دلیل طرفداران بسیاری میان تولیدکنندگان صنایعی که در محصولات آنها چربی و روغن استفاده می‌شود، دارد.

صمغ کتیرا ۳

کتیرا صمغی حاصل از گیاه گون است. به عبارت ساده‌تر، ترشحات صمغی خشک شده حاصل از گیاه گون را کتیرا می‌نامند. گون گیاه کوچکی به ارتفاع یک متر و بومی آسیای صغیر، ایران، سوریه و یونان است. کتیرای مرغوب از شکاف دادن ساقه‌های اصلی و شاخه‌های قدیمی به دست می‌آید. کتیرا به صورت ورقه‌ای، روبانی، تکه‌ای و مفتولی است و هرچه زمان خشک‌شدن صمغ ترشح‌شده کوتاه‌تر باشد به همان نسبت کتیرای حاصل سفیدتر و شفاف‌تر خواهد بود. رنگ کتیراهای درجه ۲ و ۳ کدرتر از کتیرای مرغوب است. صمغ کتیرا حاوی مقداری سلولز و پروتئین نیز هست. کتیرا در صنایع داروسازی هم به عنوان یک عامل امولسیون‌کننده مورد استفاده قرار می‌گیرد. صمغ کتیرا محرک نیست و نباید یک آلرژن محسوب شود. خاصیت نرم‌کنندگی آن باعث شده که گاهی از آن به عنوان حالت‌دهنده مو و نرم‌کننده پوست هم استفاده کنند.

تهیه وتنظیم : زهراسعیدنژاد
معاونت غذا ودارو شبکه بهداشت ودرمان آبیک
منبع : روزنامه سلامت اردیبهشت ۹۱