

تولید قهوه بدون کافئین با استفاده از پسته

محققان دانشگاه یورک موفق شده اند از نوع خاصی پسته قهوه ای تولید کنند که کاملاً سالم و بدون کافئین است و می تواند جایگزینی سالم برای این نوشیدنی گرم محبوب در جهان شود.



جام جم آنلاین: محققان دانشگاه یورک موفق شده اند از نوع خاصی پسته قهوه ای تولید کنند که کاملاً سالم و بدون کافئین است و می تواند جایگزینی سالم برای این نوشیدنی گرم محبوب در جهان شود.

به گزارش مهر، این سؤال که آیا امکان تولید قهوه بدون کافئین وجود دارد سال ها است که ذهن تولید کنندگان قهوه را به خود مشغول کرده است. در عین حال تحقیقات برای تولید قهوه بدون کافئین معمولاً ناموفق بوده و منجر به تولید قهوه هایی شده است که نه تنها کافئین ندارند، بلکه طعم آن نیز از بین رفته است.

اکنون دانشمندان اعلام کرده اند با استفاده از نوعی خاص از دانه های پسته موفق به ابداع راه حلی عملی برای تولید قهوه بدون کافئین شده اند. به گفته این دانشمندان برشته کردن آرام میوه نوعی درخت پسته که میوه های آن نسبت به پسته های معمولی ریزتر است، می تواند ماده ای با طعم قهوه اما ارزانتر از آن و بدون وجود کافئین تولید کند.

محققان دانشگاه یورک معتقدند پسته از نشانه های شیمیایی مشابه قهوه برخوردار است و این به آن معنی است که این میوه می تواند طعم و بوی مشابه با قهوه را به وجود آورد. این محققان پسته ها را برای 20 دقیقه در حرارت 200 درجه برشته کرده و مشاهده کردند این دانه ها نشانه های شیمیایی مشابه دانه های قهوه را از خود بروز دادند. حرارت دادن منجر به ایجاد مقادیر زیادی از مواد شیمیایی شود که در دانه های پسته بویی مشابه بوی قهوه ایجاد می کند.

آزمایش بر روی طعم این قهوه پسته ای نیز نسبتاً موفقیت آمیز بوده است، بوی این ماده جدید کاملاً مشابه بوی قهوه است اما طعم آن ترکیبی از بوی پسته، درخت کاج، بوی قهوه و پلاستیک بوده است. همچنین نوشیدنی که از دانه های پسته به وجود می آید بسیار روغنی بوده و نمی توان شیر یا خامه را با آن ترکیب کرد.

محققان امیدوارند با ایجاد تغییراتی در شیوه تفت دادن دانه های پسته بتوانند میزان روغن این دانه ها را کاهش داده و با تصحیح طعم آن بتوانند این قهوه بدون کافئین را به تولید انبوه برسانند.