

دانستنی‌های مهم درباره بیسکویت

تاریخچه تولید اولین نمونه‌های ویفر به قرن هفتم میلادی برمی‌گردد. در آن زمان، مردم اروپا به خصوص هلندی‌ها با ترکیب آرد ذرت یا گندم با کمی شکر و کره حیوانی، ویفر تهیه می‌کردند.



تاریخچه تولید اولین نمونه‌های ویفر به قرن هفتم میلادی برمی‌گردد. در آن زمان، مردم اروپا به خصوص هلندی‌ها با ترکیب آرد ذرت یا گندم با کمی شکر و کره حیوانی، ویفر تهیه می‌کردند.

تاریخچه بیسکویت در جهان

کلمه بیسکویت برگرفته از کلمه cuit در زبان فرانسه یا از کلمه biscoctus لاتین می‌باشد، ولی در اصل بیسکویت به معنای دوبار پخته شده و اساس پخت بیسکویت در دو مرحله می‌باشد. در مرحله اول بیسکویت در فر داغ برای مدت زمان کوتاه در حد چند دقیقه برشته شده و بعد از خروج از فر داغ، مجدداً به فر خاموش و در حال خنک شدن برگردانیده می‌شود و بدین ترتیب بیسکویت خشک و قابل نگهداری در هوای آزاد می‌باشد. البته لازم به ذکر است که همه بیسکویت‌ها پخته نمی‌شوند و بعضی سرخ می‌شوند و در برخی بیسکویت‌ها مثل بیسکویت‌های ایتالیایی خمیر اول پخته شده و سپس خنک شده و برش زده و دوباره در حرارت بالا خشک می‌شوند تا ترد و خشک شوند.

در قرون وسطی استفاده از تخم‌مرغ و مغزهای چرخ شده در بیسکویت‌ها رایج شد. با کاربرد تخم‌مرغ در فرمولاسیون بیسکویت، کمک زیادی به تردتر شدن بیسکویت صورت گرفت. در قرن 18 و 19 میلادی شیوه‌های جدیدی در پخت بیسکویت بوجود آمد و بیسکویت‌های شکلاتی و یخچالی در نقاط مختلف جهان تولید شد. در طی قرن 19 فرآورده‌های شیمیایی مثل بی‌کربنات سدیم یا جوش شیرین در تولید کلوچه‌ها و بیسکویت‌ها بکار گرفته شد و کیفیت این محصولات کارخانه‌ای به نحو چشمگیری افزایش پیدا کرد. اما امروزه که مشکلات جوش شیرین برای سلامتی، برای همگان محرز می‌باشد تهیه بیسکویت‌های خانگی بدون استفاده جوش شیرین از ارزش بالاتری برخوردار می‌باشد.

تاریخچه تولید اولین نمونه‌های ویفر به قرن هفتم میلادی برمی‌گردد. در آن زمان، مردم اروپا به خصوص هلندی‌ها با ترکیب آرد ذرت یا گندم با کمی شکر و کره حیوانی، ویفر تهیه می‌کردند. ویفرهای اولیه که به آن‌ها «ویفل» می‌گفتند، بیشتر شبیه کیک‌های گرد صبحانه بود. هلندی‌ها و انگلیسی‌ها، خمیر بسیار نازکی از ویفر را توسط وسیله‌ای که شبیه به یک انبر پهن و گرد بود و قطری حدود 7 تا 10 سانتی‌متر داشت، پهن کرده و پس از فشردن قاشق‌های انبر روی یکدیگر و قرار دادن آن درون تنور داغ، بیسکویت ترد و نازکی به نام «ویفل» را درست می‌کردند اما ویفل‌های سنتی کم‌کم با افزودن انواع طعم‌های میوه در اوایل قرن 16، شکل تازه‌تری به خود گرفت و با نام ویفر به مردم سراسر دنیا شناسانده شد. نکته جالب دیگری که می‌توان در مورد تاریخچه ویفر گفت این است که تولید صنعتی این محصول در آمریکا برای اولین بار در سال 1860 میلادی آغاز شد و به این ترتیب تولید انبوه و صنعتی ویفرهای کرمدار به شکل امروزی‌شان در دنیا آغاز شد.

مواد تشکیل دهنده بیسکویت‌ها:

آرد

اغلب آرد مصرفی جهت تهیه بیسکویت از گندم‌های ضعیف و کم پروتئین تولید می‌شود. استفاده از آرد سایر غلات نیز امکان‌پذیر می‌باشد. مانند آرد سویا و آرد چاودار و جو که برای تولید بیسکویت‌های رژیمی استفاده می‌شود و یا آرد بلوط که برای تولید بیسکویت‌های رژیمی و ویژه بیماران سلیاکی مخلوط با آرد گندم مصرف می‌شود همچنین از دانه جو، مالت و عصاره مالت تولید شده برای بهبود طعم، رنگ و مزه و فعالیت آنزیمی می‌توان استفاده نمود.

شیرین کننده‌ها

شکر با کمک به نگهداری رطوبت در این فرآورده موجب حفظ تازگی فرآورده، بالا بردن انرژی فرآورده و نهایتاً باعث نرمی بافت محصول می‌شود. از شیرین کننده‌های طبیعی و یا مصنوعی بدون ضرر که کالری تولید نمی‌کنند و انسولین خون را بالا نمی‌برند و یا بسیار کند موجب تغییر انسولین خون می‌شوند برای تولید محصولات بدون شکر مخصوص بیماران دیابتی و افراد با رژیم غذایی بدون قند استفاده می‌نمایند که بی‌ضرر و تایید شده از نظر سازمان بهداشت جهانی (WHO) و وزارت بهداشت و درمان هستند.

آنزیم‌ها

آنزیم پروتئاز، جهت عمل‌آوری خمیر و کمک به برش آن در قسمت شکل‌دهی بیسکویت سخت مورد استفاده قرار می‌گیرد (در گذشته از ماده شیمیایی متابی سولفیت استفاده می‌شد که به دلیل سرطانزا بودن مصرف آن ممنوع گردیده است).

روغن

استفاده از روغن باعث افزایش کیفیت خوراکی، بهبود طعم و مزه شده، به پوک کردن بافت بیسکویت و نگهداری مایعات در فرآورده کمک می‌کند. وجود روغن در پوشش‌ها و مغزی‌ها هنگام جویدن بیسکویت در دهان باعث آزاد شدن مواد طعم دهنده شده و احساس مطلوبی ایجاد می‌کند. روغن به کار رفته در این محصولات از نوع روغن مخصوص قنادی با درجه اشباع بالا است و ساختار آن با روغن‌های خانگی متفاوت است که البته افراد با بیماری‌های قلبی نباید در مصرف آنها زیاده‌روی کنند. بیشتر بیسکویت‌ها، پرکالری بوده و در هر صدگرم آنها 330 کیلوکالری انرژی نهفته است. البته این میزان در بیسکویت‌های کرم‌دار و شکلاتی بیشتر است.

تخم‌مرغ

باعث افزایش ارزش غذایی و حجم محصول، بهبود رنگ محصول، بهبود طعم و حفظ تازگی محصول شده و به علت افزایش قدرت جذب و نگهداری آب باعث تاخیر در بیات شدن محصول می‌گردد.

شیر

به صورت تازه و خشک بدون چربی برای بهبود طعم، رنگ، بافت، جلای سطح خارجی و بالا بردن ارزش غذایی فرآورده به کار برده می‌شود.

امولسیون کننده‌ها

از امولسیون کننده‌ها به منظور پایدار کردن دو فاز مایع غیر قابل مخلوط شدن، استفاده می‌شود که به صورت طبیعی یا مصنوعی موجود می‌باشند. از جمله امولسیفایرهای طبیعی می‌توان لسیترین که از روغن سویا استخراج می‌شود، را نام برد.

مواد پوک کننده و ترد کننده

بیکربنات آمونیوم و سدیم (جوش شیرین) را می‌توان نام برد که در اثر حرارت کاملاً تجزیه شده و در ضمن پوک کردن محصول، تا حد زیادی از آن خارج می‌شوند. اما کاربردشان در طولانی مدت می‌تواند سبب پوکی استخوان بشود.

مغزهای مختلف مانند پسته، گردو، بادام، فندق و...

مغزها؛ غنی از ویتامین E و حاوی مواد معدنی زیادی شامل کلسیم، پتاسیم، آهن، منیزیم و روی هستند. همچنین منبع خوبی از فولات‌ها، نیاسین، دیگر ویتامین‌های گروه B، پروتئین و فیبر نیز می‌باشند. همچنین دارای مقدار زیادی چربی و کالری هستند. بادام زمینی ضمناً دارای ترکیبات فلاونوئیدی است که خاصیت آنتی‌اکسیدان در بدن دارند. فندق منبع سرشاری از ویتامین E است که یک آنتی‌اکسیدان بسیار مفید است که قادر به جلوگیری از سرطان، دیابت و سفت شدن مفاصل (آرتروز) می‌باشد. مغزها به صورت خلال در سطح بیسکویت و قطعات ریز برای استفاده در بافت خمیر یا کرم استفاده می‌شوند، لازم به یادآوری است پوسته و مغز برخی از مغزها تلخ مزه می‌باشد و دارای آنزیم‌هایی هستند که اگر آزاد شوند موجب تشدید فساد می‌شوند و لذا لازم است پوسته مغز به‌طور کامل جدا شده و یا از طریق خیساندن مغز در آب و نمک تلخی‌زدایی شود.

فاقد مواد نگهدارنده

از جمله مزایای بیسکویت نسبت به دیگر محصولات مشابه (کیک، کلوچه و...) این است که چون غالب میکروارگانیزم‌ها در حضور رطوبت امکان رشد دارند و رطوبت بیسکویت بسیار پائین و معمولاً کمتر از 3 درصد می‌باشد، به همین دلیل در بیسکویت نیازی به استفاده از مواد نگهدارنده نیست و در مقایسه با محصولات مشابه در آن از هیچ‌نوع ماده نگهدارنده‌ای استفاده نمی‌شود و همین امر سالم‌تر بودن بیسکویت را اثبات می‌نماید. اما مسئله وجود افزودنی‌های طعم‌دهنده همچنان به قوت خود باقی است.

منبع: دنیای تغذیه