

کاربرد طعم دهنده نعناع در دوغ



گیاه نعناع در سه واریته مختلف Spearment, Peppermint و Cornmint و عمدتاً در کشورهای چین، آمریکا و هند کشت می‌شود.

:□□□□□ □□□□

گیاه نعناع در سه واریته مختلف Spearment, Peppermint و Cornmint و عمدتاً در کشورهای چین، آمریکا و هند کشت می‌شود. هسته مرکزی طعم‌دهنده نعناع از این سه گونه تهیه می‌شود که با جهت‌های طعمی مختلف نظیر Anise، اوکالیپتوس، میوه‌ای، گلی، اسطوخودوس، میخک، دارچین و ... ترکیب می‌شود.

کارشناسان خرید شرکت MANE گونه‌های مناسب را انتخاب نموده و بهترین روغن نعناع تولیدی حاصل از گونه‌های مختلف رویش شده در مناطق مختلف را تهیه می‌نمایند. تنوع در تأمین نعناع، نیازهای کیفی و همچنین دامنه قیمتی مورد نیاز مصرف کنندگان را برآورده می‌سازد.



:□□□□□□ □ □□□□□ □□□□

روغن خام نعناع احتیاج به فرآوری و تصفیه شدن دارد. برخی از ترکیبات مشخص در روغن خام نعناع باید محدود یا حذف شوند تا روغن

خالص به دست آید. اهداف دیگر فرآیند تصفیه به دست آوردن یک طعم‌دهنده متوازن و متعادل، افزایش ماندگاری طعم (Long Lasting)، افزایش تازگی و سازگاری با قوانین غذایی می‌باشد. در طی ۶۰ سال اخیر شرکت MANE تکنولوژیهای کلاس جهانی را جهت فرآوری روغن خام نعنای به‌کار برده است.

فرآیند تصفیه شامل مراحل کریستالیزاسیون، جداسازی جز به جز (Fractionation)، جدا کردن ترپن‌ها (Terpenless)، اصلاح کردن (Rectification) است که منجر به استخراج ترکیباتی نظیر منتول، ایزومنتول، انواع روغنهای نعنای و ... می‌شود.

شرکت MANE در زمینه های زیر فعالیت دارد:

مزیت رقابتی شرکت Mane در زمینه تولید طعم‌دهنده نعنای از طریق موارد زیر ایجاد شده است:

- کیفیت و تنوع در انتخاب منبع مناسب (Sourcing) خصوصاً از طریق مشارکت با شرکت Kancor هند.
- استفاده از دانش فنی و تکنولوژیهای مدرن روز در تصفیه روغن نعنای.
- ارائه راهکارهای خلاقانه برای توسعه طعم‌دهنده های نعنای.
- دامنه گسترده طعم‌دهنده های نعنای مطابق با نیازهای قیمتی مصرف‌کنندگان.
- بررسی و تعیین نقشه های طعمی (Market Mapping) نعنای در نقاط مختلف جهان.

شرکت MANE فرآیند کامل تولید روغن نعنای از برگ نعنای تا روغن تصفیه شده را تحت کنترل دارد. این مزیت از طریق مشارکت با شرکت Kancor هند و در قلب بزرگترین منطقه تولید نعنای حاصل شده است. کنترل فرآیند، سیستم‌های کنترل کیفی مناسب، روشهای کشت و مزرعه‌داری متناسب با اهداف مورد نظر و سازگار با تولید ماده اولیه مناسب برقرار شده است.



شرکت MANE در زمینه های زیر فعالیت دارد:

واژه تازگی (Freshness) مناسب طعم‌دهنده نعنای است. ساختار مولکولی L-Menthol و دیگر عوامل خنک‌کننده باعث فعال شدن گیرنده‌های حرارتی روی عصب دهان میشوند. علاوه بر اثر خنکی، منتول

همچنین باعث بی‌حس کردن و اثر بی‌حس‌کنندگی نیز می‌شود.

طعم‌شناسان و کارشناسان طعم، در منتول و عوامل خنک‌کننده را تنظیم می‌کنند تا به سطح مناسب تازگی بدون نیاز به پوشاندن ترکیبات دیگر و دادن احساس ناخوشایند برسند.

□□□:

دوغ یک نوشیدنی بومی ایران است که بر پایه ماست تهیه می‌شود و می‌تواند از نوع گازدار یا معمولی باشد. افزودن نعناع و گیاهان دیگر به دوغ بسیار متداول است. دوغ به عنوان جایگزین نوشابه گازدار مطرح است.

بر اساس آمار منتشر شده توسط شرکتهای مطالعه کننده بازار، میزان تولید دوغ در ایران ۶۵۶ میلیون لیتر و سرانه مصرف ۲/۸ لیتر است.

طعم‌های اصلی مورد استفاده در دوغ عمدتاً انواع نعناع شامل Spearmint، Peppermint و پونه هستند. همچنین برخی طعم‌های دیگر نظیر پونه کوهی، کاکوتی، خیار و ... نیز از طعم‌های مورد استفاده برای دوغ می‌باشند. معمولاً از روغن نعناع برای طعم دار کردن دوغ در کارخانجات لبنی استفاده می‌شود.

□□□□ □□ □□□□ □□□□ □□ □□ □□□□□□ □□□:

استفاده از طعم دهنده نعناع به جای روغن نعناع در تولید دوغ باعث ثبات کیفی و جلوگیری از تغییر طعم محصول طی زمان ماندگاری می‌شود.

استفاده از طعم دهنده نعناع به دلایل زیر این ارزش را ایجاد می‌نماید:

- ثبات کیفیت طعم دهنده نعناع: شرکت MANE با استفاده از روغن نعناع کاملاً تصفیه شده و سایر مواد اولیه، طعم دهنده ایی تولید می‌نماید که نمایه طعمی استاندارد و ثابتی دارد.
- حلالیت: برخلاف روغن نعناع، طعم دهنده نعناع محلول در آب است. لذا در زمان تولید و همچنین طی زنجیره توزیع و فروش در محصول دوغ جدا نمی‌شود. روغن نعناع می‌تواند در زمان نگهداری بطری‌های دوغ جدا شده و در سطح محصول در معرض اکسیداسیون قرار گیرد. اکسیداسیون روغن نعناع به ایجاد طعم نامطلوب منجر می‌شود.

شیرین، Anisic، وانیلی و سبز است.

شرکت MANE پس از بررسی دوغ های تولیدی در ایران، طعم دهنده های نعنای مناسب این بازار را طراحی نموده است. پروفایل طعمی و تفاوت آنها از برندی به برند دیگر توسط ارزیابان حسی در شرکت MANE آنالیز و در نتیجه طعم شناسان این شرکت چند طعم دهنده مناسب نعنای طراحی نمودند.

طعم دهنده نعنای دارای جهت های طعمی مختلفی می باشد که شامل منتول، شیرین، Anisic، وانیلی و سبز است.



بر اساس نقشه طعمی ارائه شده توسط شرکت MANE، اغلب محصولات در بازار ایران می توانند ترکیبی از Spearmint، Peppermint، بادرنجبویه (Lemon balm)، نعنای تازه، لیمو و گیاهان دیگر باشد، که البته بر اساس فرمولاسیون و طعم اضافه شده از یک یا ترکیب دو جهت طعمی ذکر شده استفاده شده است.