



مهندس پریمای زرغامی

ماءالشعیر، نوشیدنی دلچسب، نوشابه‌ای مفید

می‌تواند جایگزین خوبی در سید خرید خانواده باشد. طعم ماءالشعیر به گونه‌ای است که پس از مصرف چندین و چند باره، دلنشین‌تر می‌شود.

خواص تغذیه‌ای بارزش

در زیر به خواص تغذیه‌ای این نوشیدنی می‌پردازیم:

- ۱) ماءالشعیر حاوی ۲۰ اسیدآمین که برای رشد کودکان ضروری است. ۲) دارای انواع ویتامین‌های گروه B که در رشد و جلوگیری از ریزش مو و شادابی پوست موثر است. ۳) در هر لیتر آن ۲۰ میلی گرم ویتامین C وجود دارد. ۴) خاصیت ضد عفونی کننده برای روده دارد. ۵) سنگ شکن کلیه می‌باشد. ۶) حاوی اسیدهای آلی و پ هاش است و برای کسانی که ترشح اسید معده آنها کم است، مفید می‌باشد. ۷) برای مادران باردار مفید است. ۸) در عملکرد عروق و خون‌رسانی و کاهش ابتلا به پرفشاری خون، سلامت کلیه، محافظت در برابر سرطان و سکنه‌های مغزی موثر است. برطرف کردن خستگی، رشد بدن بخصوص سلول‌های مغزی در کودکان، دفع رسوبات کلیه و جلوگیری از تشکیل سنگ‌های کلیوی و اداری، ضد عفونی کردن روده، افزایش شیردهی در مادران از دیگر خواص تغذیه‌ای آن است.
- با توجه به اثرات مفید ماءالشعیر، مصرف آن به جای نوشابه‌های کولا یا پرتقالی گازدار خیلی خوب است، البته به شرطی که به مقدار متعادل مصرف شود.

این سرند علاوه بر دانه‌بندی، ضایعات فلزی احتمالی از جو جدا می‌شود. بعد از این که سرند مرحله دوم خود را پشت سر گذاشت، جو به مرحله سنگ‌چین می‌رود و سنگ‌ریزه‌ها از آن جدا می‌شود.

جو در این مرحله توسط سرند یک‌دوم SOFT شده و به تانک ذخیره جو می‌رود تا برای تبدیل شدن به مالت آماده شود.

بعد از مرحله بوجاری، جو به مخزن‌های شست‌وشو و ضد عفونی رفته طی ۳۰ ساعت شسته می‌شود. عمل شست‌وشو و ضد عفونی جو در سه مرحله انجام می‌گیرد. در خاتمه ۳۰ ساعت شست‌وشو، توده جو به سالن ژرمینگ پمپ و به ابتدای سالن ریخته می‌شود. دستگاهی که در این سالن وجود دارد در هر حرکت رفت و برگشت خود، توده را جابه‌جا می‌کند تا دانه‌ها از کف رطوبت بگیرند.

توده‌ها پنج روز در این سالن می‌مانند و بعد از پنج روز به کوره می‌روند. دمای سالن ژرمینگ بین ۱۷ تا ۲۰ درجه سانتی‌گراد و رطوبت آن بالای ۷۰ درصد است که این شرایط باعث می‌شود تا جو بین ۹ تا ۱۱ میلی‌متر جوانه بزند و به مالت تبدیل شود. بعد از آن مالت به واحد پخت می‌رود. در واحد پخت، مالت به دست آمده در مخزنی ریخته شده. ۳۰ دقیقه خیس خورده، آسیاب‌شده و در تانک پخت ریخته می‌شود.

مالت به همراه آب، به مدت ۳ ساعت و ۳۰ دقیقه در تانک پخت و در دمای ۷۶ درجه سانتی‌گراد پخته می‌شوند. بعد از گذشت زمان لازم، مالت به فیلتر تانک منتقل شده و در تانک جوش، عصاره رازک و شکر به آن افزوده می‌شود و بعد از حدود سه ساعت به تانک «ویرپول» رفته و در آن جا به خاطر حالت گردابی به وجود آمده «لرد» از مایع جدا می‌شود.

مایع به دست آمده به چیلر منتقل شده و در آنجا شوک حرارتی داده می‌شود. این شوک حرارتی اولین قدم برای جلوگیری از الکی شدن مایع است. آب‌جو، دارای مخمر وحشی است که در محیط مساعد باعث ایجاد الکل می‌شود. برای جلوگیری از فعال شدن مخمر، شوک حرارتی ایجاد می‌شود که مخمر وحشی این اختلاف دما را تحمل نکرده و از بین می‌رود. شربت به دست آمده در این مرحله به سردخانه رفته و حجم آن با آب دو برابر می‌شود و به دستگاه فیلتراسیون می‌رود. در بخش فیلتراسیون مایع شفاف با نام ماءالشعیر به دست می‌آید. محصول به دست آمده به سالن بسته‌بندی می‌رود و به صورت تمام اتوماتیک در شیشه و قوطی ریخته می‌شود. وقتی مایع داخل بطری و شیشه پر می‌شود، به مدت ۳۰ دقیقه در دمای ۷۲ درجه سانتی‌گراد پاستوریزه می‌شود.

در این مرحله محصول آماده حمل به بازار است. در شرایط امروز با توجه به آگاهی مصرف‌کننده از مضرات نوشابه‌های گازدار متداول، ماءالشعیر

ماءالشعیر از جمله نوشیدنی‌هایی است که به گفته‌ی متخصصان و کارشناسان تغذیه، خواص زیادی به بدن می‌رساند.

در ارتباط با تاریخچه ماءالشعیر می‌توان گفت چندین هزار سال پیش در مصر باستان از نوشیدنی تحت عنوان آب‌جو استفاده می‌شد که در همان دوران نوشیدنی با همان خواص که از ارزن تهیه می‌شد، در میان قبایل آفریقایی رواج داشت.

به تدریج مصرف این نوشیدنی مفید در تمام نقاط جهان رایج و در تمام کشورها تولید شد. شرکت بهنوش جزو اولین شرکت‌های ایرانی است که به تولید ماءالشعیر در ایران پرداخت. شرکت بهنوش ایران در سال ۱۳۴۶ با نام «ایران مالتا» یا «مالتای ایران» فعالیت خود را آغاز کرد. بعد از پیروزی انقلاب اسلامی نیز شرکت بهنوش سیستم تولید خود را تغییر داد و با توجه به اهمیت ارزش بالای غذایی ماءالشعیر بخصوص برای بیماری‌های مختلف گوارشی و کلیوی، به تولید ماءالشعیر پرداخت.

پروژه تولیدی ماءالشعیر در ایران منحصر به فرد است. در تمام دنیا آب جوی الکی تولید می‌شود که برخی از آنها در پروژه دیگری، الکل را از آن حذف می‌کنند. اما خط تولید شرکت بهنوش به نوعی است که در روند تولید آن اصلا الکی تولید نمی‌شود که بخواهیم آن را حذف کنیم. به همین دلیل در بسیاری از کشورهای اسلامی که روی این موضوع حساسیت دارند، بازار خوبی برای ماءالشعیر ایرانی وجود دارد؛ چون آنها اعتقاد دارند که محصول ایرانی کاملا حلال است. این امر می‌تواند از هم‌اکنون شرکت بهنوش را در ردیف شرکت‌های پیشرو تجارت غذایی حلال قرار دهد.

در اوایل انقلاب یک نوع ماءالشعیر تولید می‌شد که از نوع گردشی بود و حالت یک بار مصرف نداشت. بعد از آن در اوایل دهه ۷۰، بهنوش، دلستر را تولید کرد که همان ماءالشعیر تغییر طعم داده شده و یک بار مصرف بود و در سال ۷۶، دلستر لیمویی به بازار عرضه شد.

پروژه تولید

در روند تولید ماءالشعیر، جوی خریداری شده به واحد بوجاری منتقل می‌شود.

واحد بوجاری، مکانی است که جو در آن پاک و تمیز می‌شود. جویی که در دنیا برای آب‌جوسازی استفاده می‌شود، جوی دوردیفه نام دارد.

دلایل استفاده از جوی دوردیفه، پروتئین کم و دانه‌های هم‌سایز روی خوشه است که ضایعات را کمتر می‌کند. شرکت بهنوش نیز از جوی دوردیفه استفاده می‌کند که این جو در قیف ریخته شده و توسط بالابر باسکول می‌شود. جو در دو مرحله سرند می‌شود و ضایعاتش گرفته شده و مجددا باسکول می‌شود. مرحله اول بوجاری است. در مرحله دوم دقت عمل بیشتری صورت می‌گیرد. در این مرحله، جو سرند می‌شود که در

