

استعمال الفاكهة في عمل المشروبات الفوارة

في بلد كمصر يقع الصيف فيها في معظم أشهر السنة يحتاج الأمر الى شيء منعش مرطب والفاكهة شراب منعش صحي فوضوعه اذا مهم جدا في مصر وشراب عصير الفاكهة عبارة عن عصير الفاكهة بعد تغيير تركيبه تغييرا كبيرا قبل الاستعمال . وهو عبارة عن عصير مخفف بالماء ومحلل بالسكر . وقد يدخل في تركيب الشراب أولا يدخل غاز حمض الكربونيك ومن الأمثلة على شراب عصير الفاكهة شراب البرتقال وشراب الليمون وماء الصودا المخلوط بالشليك

أنواع المشروبات الفوارة :

توجد ثلاثة أنواع من المشروبات الفوارة في الأسواق .

١ - المشروبات الصناعية — وتعمل من أشياء صناعية فاللون صناعي

وكذلك الطعم والسكر وحمض الليمونيك أو الطارطريك وماء محتو على غاز حمض الكاربونيك والواجب أن يحتوى القانون على مادة تحتم كتابة كلمة "تقليد" على هذه المشروبات .

٢ - شراب الفواكه الحقيقية — وهى التى تصنع مما يسمى عصير

"الفواكه الحقيقية" وقاعدة هذه المشروبات الفاكهة مضافا اليها لون ونكهة صناعيين مع حمض الليمونيك . ويظن المستهلك العادى لهذه المشروبات أنه يحصل على شراب فواكه حقيقى ولكنه فى الحقيقة غير حاصل عليه .

٣ - شراب الفواكه الأصيل — وهى التى تصنع من عصير الفواكه

الطبيعية مع اضافة سكر القصب أو البنجر ويمكن صنعها أيضا من عصير مركز للفواكه الحقيقية بدون اضافة سكر اليها كما فى حالة شراب عصير العنب الذى يضاف أوقية أو أوقية ونصف منه الى زجاجة سعة سبعة أو ثمانية أوقيات تكمل بهذا المقدار من ماء حمض الكربونيك تحت الضغط .

حفظ المشروبات :

لمنع اختتام هذه المشروبات يجب تعقيمها وذلك بتعريضها لدرجة حرارة ١٥٠ فارنهايت لمدة ثلاثين دقيقة اذا أريد ضمان تعقيم هذه المشروبات الغازية تعقيا تاما. وكذلك المشروبات غير الغازية تحتاج الى تعريضها لدرجة حرارة ١٧٥ فارنهايت لمدة ثلاثين دقيقة اذا أريد قتل جراثيم العفن .

ولا تحتاج "المشروبات الصناعية" وكذلك "مشروبات الفواكه الحقيقية" الى تعقيم وهي لا تعقم في العادة . ولو أن بعض مائى الزجاجات يعقمون كافة المشروبات والتعقيم بالحرارة الزائدة وكذلك طول مدة التسخين ينشأ عنهما اتلاف نكهة الفاكهة الطازجة ويكسبها طعم الشيء المطبوخ .

وحفظ العصير في مخزن بارد على درجة ٣٣ فارنهايت أو أعلى من ذلك يجعله يصبح بمرور الزمن (ستة شهور أو أقل) فاسدا ولكن اذا حوفظ على درجة التجمد أى على درجة أقل من ٣٣ فارنهايت فإنه يبقى سليما الى ما شاء الله . على أن هذه الطريقة تضر النكهة . ولكن اذا كان العصير محفوظا في زجاجات ذات سدادات محتومة لمنع تطاير العناصر العطرية ولمنع امتصاص الروائح الكريهة فإن حفظ المشروبات بهذه الطريقة قد اختبر في التجارة ووجد أنه في حيز الأماكن .

وقد كان الحفظ باستعمال المواد الكيماوية شائعا في وقت من الأوقات ولكنها الآن غير مستحسنة وبتزويت الصوديوم (Sod; Benzoate) هو المركب الأكثر استعمالا وتجب كتابته على الزجاجات ويستعمل حمض السلفيوراس (Sulfurous acid) في حفظ عصير العنب لأغراض خاصة ومعالجة عصير الفواكه بالأشعة فوق البنفسجية لم تتجح نجاحا تاما في التعقيم ولو أنه يقال انها تعقم الماء . وقد أشير حديثا باستعمال التحليل الكهربائى في التعقيم ولكن لم يثبت أنه ذو نتائج مرضية .

تصفية العصير :

فضلا عن حفظ المشروبات من الاختار والتعفن فانه من المرغوب فيه تحسين مظهر العصير بجعله صافيا بقدر الأمكان. وعملية الترشيح هي الأكثر استعمالا فضلا عن وفائها بالغرض تماما . وتستعمل أيضا لغرض التصفية طريقة الطرد المركزية وطريقة المواد المصفية . وهذه الأخيرة عبارة عن اضافة بعض مواد لها خاصية التجمع والرسوب في قاع الأناء المحتوى على السائل (مثل بياض البيض والكازين) حاملة معها اللباب والجزئيات الصلبة التي تجعل السائل كدرا . وتفسد نكهة العصير اذا استعملت فاكهة عفنة أو حامضة حتى ولو كانت نسبتها لكمية العصير ضئيلة . فيجب الاقتصار على الفاكهة السليمة النظيفة . وفرز الفاكهة كلها بعناية تامة كما يجب ان تكون آلات العصر والأقمشة التي تدخل في العماية والمعقات والمرشحات والأوعية بأجمعها نظيفة اذا أريد المحافظة على نوع المشروبات من التلف . ومن المرغوب فيه تنظيف وتعقيم كافة الأجهزة والمهمات بالماء الساخن والبخار مع مراعاة حفظ الأقمشة جافة مادامت في غير وقت الاستعمال .

قيمة المشروبات الخفيفة كغذاء طبي :

تحتوى المشروبات الخفيفة في المتوسط على نصف الى تسعة أعشار أوقية من السكر في كل زجاجة سعتها سبع أوقيات . وهو العنصر الوحيد الذى له قيمة غذائية وقيمتة الحرارية في النهاية الصغرى ٤٦ وفى النهاية العظمى ٧٠ . ويقل متوسط القيمة الحرارية للمشروبات الخفيفة عن مثيله الناتج من القشطة والسكر المضافين الى فنجان من الشاى أو القهوة . وللحمض قيمة طبية وصحية ولكن ليس له قيمة غذائية . ولا تعطى المشروبات الخفيفة مقدارا يذكر من المعادن . ولكن الفواكه عرفت قديما بقيمة مركباتها الموافقة كقطعان طبي وذلك بتأثير أملاحها العضوية من الوجهة الطبية فضلا عن أنها مصدر لسكر الفواكه .

ويحتوى عصير الفواكه على مقدار كبير من الفيتامين وهي الأغذية الطبية الضرورية التي لم تعرف بعد خصوصا نوعى أ و ب القابلة للذوبان فى الماء ولا يعتبر الغذاء الطبي كاملا الا اذا احتوى على الفيتامين. وأحسن مصدر لها الفواكه والخضروات .

الطلب على مشروبات الفواكه الأصلية

نعلم كلنا جميعا بلا شك الخلاف القديم الذى ثار حول الادعاء أن الناس يقبلون على طلب المشروبات الخفيفة الصناعية وهى النوع الذى يوجد فى الأسواق فى كل مكان وفى معظم المحلات وأقوى دليل على أن هناك طلبا على مشروبات الفواكه الأصلية وجود كثير من التقليد فى الأسواق لأنه اذا لم يكن هناك طلب على المشروبات الأصلية فلاى سبب تعرض المشروبات المقلدة . ويذكرنا الطلب على المشروبات المقلدة بحكاية الرجل الذى سيق الى المحاكمة بسبب معاملة كلبه معاملة وحشية فقد دافع عن نفسه بقوله ان الكلب صمم على ابتلاع يد مكنته مع أن الحقيقة أن الرجل دفع بيد المكنتة فى حلق الكلب وبذلك تمكن من امسك الكلب باحدى يديه بينما كان يضربه باليد الأخرى ضربا مبرحا . وقد اضطر الناس الى شرب المشروبات المقلدة أو عدم شرب شىء بالمرة وذلك لعدم وجود مشروبات الفواكه الأصلية .

عبد العزيز حسن النوتى

الاخصائى فى منتجات الفاكهة

وخريج جامعة كاليفورنيا