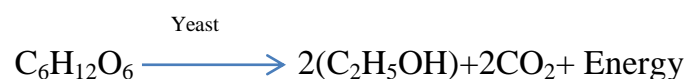


تاریخچه تولید سرکه به زمان تولید شراب توسط انسان باز می‌گردد؛ بطوریکه واژه‌ی سرکه (vinegar) برگرفته از کلمه فرانسوی *vinaigre* به معنی شراب ترش می‌باشد. در زمان قرون وستا، سرکه در مقیاس کم و جهت مصارف خانگی به صورت سنتی تولید می‌شد؛ اما به تدریج از قرن 19 به بعد به دلیل افزایش مصرف و کندی روش سنتی، از روش‌های صنعتی‌تر برای تولید این ماده استفاده گردید. سرکه از دیرباز در کشورهای مختلف جهان به عنوان چاشنی و طعم‌دهنده در بسیاری از مواد غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرد و به دلیل خصوصیت طعم‌دهندگی و نگهدارندگی، از کاربرد بالایی در صنایع غذایی در تهیه انواع فرمولاسیون‌های غذایی نظیر انواع ترشیجات، شوربجات، سس مایونز، کچاپ و... برخوردار است. عامل اسیدی عمده در سرکه اسید استیک می‌باشد؛ که دارای بوی شدید اسیدی است و علاوه بر استفاده خوراکی (به عنوان چاشنی، طعم‌دهنده و نگهدارنده)، جهت اهداف پزشکی نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد. خاصیت مهارکنندگی سرکه به غلظت اسید استیک موجود در آن بستگی دارد؛ به طوریکه اسید استیک می‌تواند از رشد بسیاری از کپک‌ها، مخمرها و باکتری‌ها جلوگیری نماید. در مورد خواص درمانی نیز اعتقاد بر این است که سرکه از طریق مکانیسم‌های مختلف مانع از بروز بیماری‌های قلبی و عروقی، بهبود هضم غذا و تنظیم وزن بدن می‌گردد.

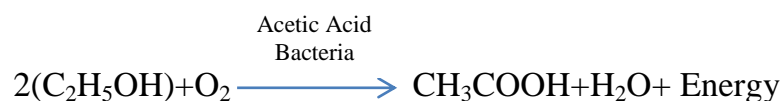
انواع سرکه بر اساس مراحل فراوری و روش تولید به دو نوع سرکه تقطیری و سرکه تخمیری طبقه‌بندی می‌شوند:

1. سرکه تخمیری

سرکه‌ی تخمیری از تخمیر مواد مختلف قندی یا نشاسته‌ای، طی یک پروسه طولانی دو مرحله‌ای تولید می‌شود؛ که این دو مرحله کاملاً مجزا از یکدیگر بوده و کنترل شرایط لازم به‌منظور تکمیل هر یک از این مراحل، از اهمیت بالایی در کیفیت نهایی محصول برخوردار می‌باشد. در تخمیر اول قند توسط مخمر تحت شرایط بی‌هوازی به الکل تبدیل می‌گردد.

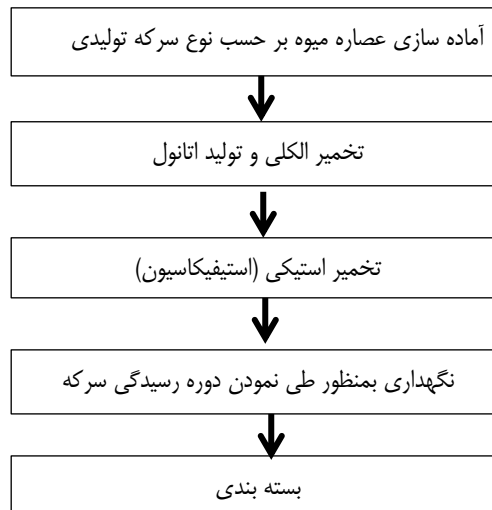


در مرحله دوم الکل تولید شده در مرحله اول توسط باکتری‌های سرکه (استوباکترها) در شرایط هوازی به اسید استیک تبدیل می‌گردد.



به طور کلی سرکه تخمیری حاوی محلول رقیق اسید استیک، آب همراه با مواد معطر، اسیدهای آلی موجود در میوه، استرها و نمک‌های معدنی می‌باشد. اگرچه اسید استیک جز موثر و فعال سرکه است؛ ولی ترکیبات مذکور نیز در مطبوع کردن کیفیت سرکه نقش موثری دارند. سرکه‌های تخمیری دارای نقش عملکردی مختلفی نظیر فعالیت آنتی‌میکروبیال، کاهش فشار خون، جلوگیری از بیماری‌های قلبی و عروقی و... می‌باشند و می‌توان از عصاره اکثر میوه‌ها نظیر سیب، انگور، خرما، انار و... جهت تهیه این محصولات استفاده نمود.

فلوچارت تولید انواع سرکه تخمیری شامل



1-1. سرکه خرما

سرکه خرما از تخمیری از تخمیر عصاره خرما طبیعی تولید می‌شود. این سرکه قهوه‌ای رنگ بوده و دارای ترکیبات طبیعی حاصل از تخمیر می‌باشد. این محصول غنی از آهن و پتاسیم بوده و منجر به کنترل وزن و تقویت سیستم ایمنی بدن می‌شود. می‌توان از این محصول به عنوان سس سالاد و یا طعم دهنده در انواع مواد غذایی استفاده نمود.

1-2. سرکه انار

سرکه انار تخمیری از تخمیر آب انار طبیعی تولید می‌شود. این سرکه دارای رنگ قرمز تا قهوه‌ای بوده و دارای ترکیبات طبیعی حاصل از تخمیر است. این محصول منجر به بهبود عملکرد بدن، جذب بهتر کلسیم و کاهش کلسترول و فشار خون شده و می‌توان از آن به عنوان سس سالاد و یا طعم دهنده در انواع مواد غذایی استفاده نمود.

1-3. سرکه سیب

سرکه سیب تخمیری از تخمیر آب سیب طبیعی تولید می‌شود. این سرکه دارای ترکیبات طبیعی حاصل از تخمیر بوده و دارای رنگ کهربایی کم رنگ تا متوسط (روشن تا کمی تیره) می‌باشد. این محصول منجر به کاهش وزن و تقویت احساس سیری می‌گردد و می‌توان از آن به عنوان سس سالاد، طعم دهنده و یا نگهدارنده در مواد غذایی استفاده نمود.

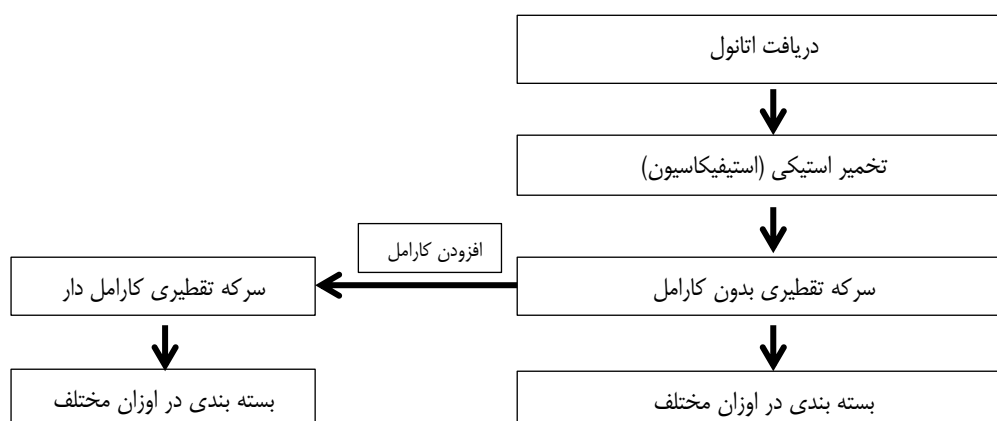
1-4. سرکه انگور

سرکه انگور شامل دو نوع سرکه انگور سفید و سرکه انگور قرمز می‌باشد؛ که هر یک از تخمیر عصاره مخصوص به خود طی شرایط کنترل شده تهیه می‌گردند. سرکه انگور قرمز بواسطه ترکیبات آنتی اکسیدانی خود نظیر فلاونوئیدها، پلی فنل ها، پروآنتوسیانین ها، تانین و... باعث کمک در محافظت بدن در برابر سندرم های متابولیکی شده و ریسک ابتلا به بیماری های قلبی و عروقی را کاهش می‌دهد. از این سرکه‌ها می‌توان به عنوان سس سالاد، طعم دهنده و یا نگهدارنده در مواد غذایی استفاده نمود.

2. سرکه تقطیری

این نوع سرکه که اغلب در صنایع غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرد؛ حاصل از تخمیر استیکی الکل می‌باشد بطوریکه الکل دریافتی با رعایت شرایط ویژه تخمیر نظیر کنترل دما در حضور استارترهای تولید کننده سرکه طی تخمیر استیکی به سرکه تبدیل می‌گردد. این سرکه در دو نوع سرکه تقطیری بدون کارامل و سرکه تقطیری کارامل دار تولید شده و به بازار عرضه می‌گردد.

فلوچارت تولید سرکه تقطیری:



3. سرکه بالزامیک

سرکه بالزامیک فراورده‌ای با قوام و معطر است؛ که دارای رنگ قهوه‌ای تیره و مزه ترش- شیرین می‌باشد و مبدا آن به کشور ایتالیا باز می‌گردد. تولید این سرکه به دو روش سنتی و صنعتی انجام می‌گیرد؛ که نوع صنعتی آن در واقع سرکه انگور طعم‌دار شده می‌باشد؛ که از اختلاط سرکه تخمیری انگور و شیره انگور تهیه می‌شود و حاوی اغلب مواد مغذی موجود در انگور نظیر آهن، کلسیم، پتاسیم، منیزیم و... در حد مطلوب بوده و از مقبولیت بالایی برخوردار است. این سرکه به عنوان سس سالاد در اغلب کشورهای جهان مورد استفاده قرار می‌گیرد.

لذا با توجه به نقش غیر قابل انکار سرکه در مصارف خانگی و صنعتی، شرکت آسیا شور مفتخر است؛ که به عنوان یکی از بزرگترین واحدهای تولیدکننده محصولات کنسروی، آلبیمو و سرکه کشور در حال فعالیت بوده و با به کارگیری دانش

و تجربه مدیران و کارشناسان با تجربه و مجرب و فناوری‌های نوین و پیشرفته تولیدی، برآن است که بخش اعظمی از نیاز کشور به این محصولات را برآورده نماید؛ به‌طوری‌که از انواع سرکه‌های تولیدی این مجموعه می‌توان به انواع تخمیری نظیر سرکه تخمیری سیب، انار، خرما، انگور سفید، انگور قرمز، سرکه تقطیری بدون کارامل، سرکه تقطیری کارامل دار و بالزامیک اشاره نمود.

تهیه شده در:

واحد تحقیق و توسعه شرکت آسیاشور

میترا صوفی

آدرس وب سایت : www.Taravatco.ir