

آشنایی با تاریخچه آدامس

۱۳۹۱/۱۱/۱۶ - ۱۴:۳۹

آدامس یکی از قدیمی‌ترین تنقلات جهان است و از سالها قبل در شکل‌ها و طعم‌های متنوع استفاده شده است. مصرف آدامس در هزاران سال قبل توسط باستان شناسان به ثبت رسیده است.

در فرهنگ‌های مختلف نیز از یونانیان باستان تا سرخپوستان آمریکا مواد آدامس‌مانند مختلف ساخته شده از رزین‌ها و سایر پس‌مانده‌های درختان، علف‌ها و سایر گیاهان جویده می‌شدند.

پارافین هم یک پایه آدامس رایج دیگر بود، گرچه نمی‌توان آن را تا زمانی که در دهان گرم و مرطوب شود، جوید. سابقه آدامس‌های امروزی به دهه 1860 باز می‌گردد، هنگامی که ماده‌ای به نام چیکل (chicle) تولید شد.

چیکل در اصل به عنوان یک ماده لاستیکی از مکزیکی وارد شده بود که از یک درخت همیشه‌سبز گرمسیری به نام Manilkara chicle استخراج شده بو، به همان طریق که "لاتکس" از درخت کائوچو گرفته می‌شود.

صمغ چیکل به خاطر نرم‌تر بودن و نگهداشتن طولانی‌مدت‌تر رایحه به تدریج نسبت به سایر رزین‌ها در آدامس‌ها رواج بیشتری پیدا کرد. اکنون اغلب آدامس‌ها از پایه‌های صناعی ساخته می‌شوند، چرا که ارزان‌تر و در دسترس‌تر هستند.

کلمه آدامس از نام Thomas Adams گرفته شده است. وی در سال ۱۸۷۱ یک ماشین برای کارخانه آدامس طراحی کرد و آن ماشین خودکاری بود که با انداختن پول در سوراخ آن؛ جنس مورد نظر از آن خارج می‌شد. در سال ۱۸۸۸ اولین آدامس توسط آن ماشین در ایستگاه زیرزمینی شهر نیویورک فروخته شد.

تاریخچه آدامس جویدن به یونان قدیم بر می‌گردد. یونانی‌ها ماده‌ای را که از پوست درخت لاستیک به دست آورده بودند می‌جویدند. زنان یونانی با جویدن این ماده دهانشان را خوش بو و دندان‌هایشان را تمیز می‌کردند. زنان یونانی مایاها که شیریه گیاه دیگری برای جویدن بود استفاده می‌کردند.

در ایران نیز از صمغ گیاه ون که سقز نام دارد به عنوان آدامس طبیعی استفاده می‌کردند. در زمان‌های قدیم سقز توسط پزشک‌های مشهوری چون ابو علی سینا برای درمان بیماری‌های دستگاه گوارش تجویز می‌شده است.

سده‌هاست که از آدامس برای تمیز کردن دهان یا خوشبو کردن تنفس استفاده شده‌است. اولین روش آدامس سازی در سال ۱۸۶۹ ابداع شد و ۵۹ سال بعد یعنی در سال ۱۹۲۸، آدامس‌هایی تولید شد که مواد دارویی به آنها اضافه می‌شد تا هنگام جویدن، مصرف کننده آن‌ها را دریافت کند.

مردم از دیرباز مصارف مختلفی از صمغ درخت پیدا کرده بودند، آنها صمغ درخت را برای تمیز کردن دندان‌هایشان توسط جویدن توده‌هایی از صمغ درختان کاج و مالیدن آنها بر روی دندان و نیز به عنوان خنک کننده دهان استفاده می‌کردند و بعضی از صمغ‌ها برای سلامتی خوب بودند و برای اهداف مخصوصی به کار می‌رفتند و دیگر مصارف صمغ نیز وجود داشت که مردم از هزاران سال قبل در مورد آن اطلاع داشتند.

اما امروزه اغلب از شیرین کننده‌های مصنوعی از قبیل ساخارین، آسپارتام، آس سولفام و سیکلامات جهت طعم‌دار کردن آدامس‌ها استفاده می‌شود. مقدار موجود چنین شیرین‌کننده‌هایی در موادی از قبیل برخی مواد شیرین از جمله، نوشابه‌های رژیمی و آدامس‌ها آنقدر نیست که از حد مجاز بیشتر شود و بنابراین خطری مصرف کنندگان را تهدید نمی‌کند.

آدامس از نظر تجاری اولین بار در سال ۱۸۴۸ به فروش رفت یعنی موقعی که برادران Curtis ساکن Maine (ایالتی در انگلستان جدید، شمال شرق آمریکا) روی صمغ درخت کاج آزمایش کردند و یک (ماده) چسبنده ساختند و ماده لاستیک مانند را امتحان کردند و آن را برای جویدن جالب یافتند و گمان بردند که می‌تواند برای آنها پول ساز باشد.

این اولین مرتبه در تاریخ بود که آدامس از نظر تجاری فروخته شد. دو سال بعد با آزمایش موفق صمغ درخت کاج، صمغ را به آدامس تبدیل کردند و تولید اولین آدامس عمده صنعتی گیاهی را آغاز نمودند. به علاوه به آن طعم افزودند و پارافین را که احساس نرمی و لاستیکی بودن به آن می‌داد در آدامس وارد کردند. نخستین کارخانه تولید آدامس Curtis Chewing Gum Factory نامگذاری شد.

بعد از اوایل دهه ۱۸۸۰ برادران Henry Fleer ، Fleer و Frank Fleer صمغ مورد استفاده در کارخانه را امتحان کردند که از درختان استوائی بدست آمده بود. آنها بر روی ماده گیاهی (CHICLE) (کار کردند و مکعب‌هایی از مواد ساختند و مکعب‌ها را با مواد شیرینی پوشانند. آنها مواد ساخته شده را به نام Chiclets نامگذاری کردند.

به علاوه سعی کردند که آدامس بادکنکی بسازند اما آنها هرگز نتوانستند آن را به صورت تجاری در آورند. با گذشت مدتی، آزمایش‌های زیادی برای به دست آوردن انواع مختلف آدامس در شکل معمولی یا بادکنکی انجام شده بود.

مردم همچنین با ارائه راه‌های جدید در تولید بر جذب مشتریان بیشتر تلاش می‌کردند، مرحله بعد دادن شیرینی و طعم جدید به آدامس بود که سهم مهمی در پیروزی این خوراکی در تاریخ به خود اختصاص داد.

طعم‌های زیادی در آدامس از شکل وانیلی معمولی تا طعم زغال کک وجود دارد. بسیاری از کارخانه‌جات میزان نرمی، شیرینی، طعم‌ها و غیره در آدامس را به میل مشتری آماده می‌کنند.

امروزه آدامس‌هایی در انواع متفاوتی در بازار وجود دارد و مردم آنها را معمولاً برای اهداف دارویی می‌خورند و ترکیباتی که در آنها استفاده شده برای دندان مفید است.

آدامس‌هایی هم وجود دارند که گفته می‌شود برای تنفس طراوت می‌آورند و برخی کارخانه‌ها پپسین (آنزیم زود هضم شیره معده) را به آدامس‌هایشان وارد کرده‌اند که به محصولشان حالتی می‌دهد که تسکین درد و سوزش معده و غیره را تأمین کند.

کلیه حقوق متعلق به شبکه خبری صنایع غذایی ایران می باشد.