



الغذاء والتغذية

الشاي الأبيض



syr-res.com

"الباحثون السوريون"

قد يكون الشاي الأسود المشروب التقليدي الأشهر والأكثر انتشاراً حول العالم، ولا يكاد بيت يخلو منه، ومثله الشاي الأخضر الذي اكتسب شهرته انطلاقاً من الفوائد العديدة التي تنسب إليه والتي أثبت بعضها في حين ما زالت الدراسات جارية حول بعضها الآخر. لكن، عندما نسالكم إن كنتم قد سمعتم بالشاي الأبيض أو تذوقتموه، فقد يكون في ذلك شي من الاستغراب، ولا شك في ذلك، فهو أحد أندر أنواع الشاي حول العالم.

يُصنع الشاي الأبيض من البراعم حديثة النمو أو الأوراق الصغيرة لنبات *Sinensis Camellia*، وذلك من عدة أصناف نباتية هي الأبيض الكبير *Bai Da*، والأبيض الصغير *Bai Xiao*، و*Narcissus*، وتشايشا عن المميز لونها يعطيها مما، اللونية دقيقة بأوراقاً مغطاة الفتحة *C.sinensis* نبات براعم تكون *Chaicha*. باقي أنواع الشاي، كما يقوم بعض مزارعي الشاي بتنمية النبات في الظل لتخفيف كميات الكلوروفيل المنتجة فيها، في حين يتم إنتاج الشاي الأخضر من أوراق أكثر نضجاً مقارنةً بأوراق الشاي الأبيض. يضاف لذلك دور وقف عمليات الأكسدة المذكورة في منع تشكل مركبات اللون التي عادةً ما تنتج عن هذا النوع من التفاعلات.



تُجمعُ الأوراقُ والبراعمُ وتُعَرَّضُ للبخارِ أو التسخينِ من أجل تعطيلِ عملياتِ الأكسدةِ فيها ليتمَّ فيما بعد تجفيفها وتعبئتها، ويساهم تثبيطُ التفاعلاتِ التأكسديةِ في الحفاظِ علي تراكيزٍ مرتفعةٍ من الكاتشيناتِ ومن (الطايزة الشاي أوراق في بكثرة تتواجد التي الأكسدة ات مضاد أشهر من واحدة وهي) Catechins المرَّجح أن تكونَ عمليةَ المعالجةِ السريعةِ هذه السببَ وراءَ الفوائدِ الطبيةِ العديدةِ للشاي الأبيض، إذ أثبتت عدة أبحاثٍ وجودَ ارتباطٍ بين الشاي الأبيض والفعاليةِ المضادةِ للسرطانِ وتحفيزِ الجهازِ المناعي.

وقد تمَّت مقارنةً عدَّةُ أصنافٍ تجاريَّةٍ من كلِّ من الشاي الأبيض والأخضر من حيثُ مضاداتِ الأكسدةِ والبولي فينولاتٍ، ووجدَ أن محتوى الشاي الأبيض من الكاتشيناتِ الكلية قد تراوَحَ بين 14.40 و369.6 ملغ لكل غرامٍ من المادةِ الجافةِ المستخلصةِ بالماء، في حين تراوحت بين 47.16 و163.94 ملغ لكل غرامٍ من المادةِ الجافةِ المستخلصةِ بالإيثانول.

أما مستخلصاتُ الشاي الأخضر، فقد تراوحت محتواها من الكاتشيناتِ الكلية بين 21.38 و228.2 ملغ/غ للمستخلص المائي، وبين 32.23 و141.24 ملغ/غ للمستخلص الإيثانولي.

تشيرُ الأرقامُ السابقةُ إلى وجودِ تشابهٍ نسبيٍّ في محتوى الكاتشيناتِ الكلية بين هذين النوعين من الشاي، وهذا يعني أنه من غير الممكن لنا وضعُ ترتيبٍ هرميٍّ لمحتوى أنواعِ الشاي المختلفةِ من مضاداتِ الأكسدةِ دون أخذ طريقةِ أخذ العيناتِ والعملياتِ التحضيريةِ بعين الاعتبار، كما يعني هذا صعوبةَ الجزمِ بكونِ الشاي الأبيض المصدرَ الأفضلَ لمضاداتِ الأكسدةِ دون دراسةٍ فعاليتها الحقيقيةِ في تثبيطِ الجذور الحرةِ، خاصةً وأن ظروفَ عملياتِ الاستخلاصِ في هذه الدراسة كانت متشابهةً لكلا النوعين. إلا أن ما تؤكده هذه الدراسة إلى جانب العديد من الدراساتِ الأخرى هو إمكانيةُ استهلاكِ الشاي الأبيض والأخضر على حدٍ سواء كمصدرٍ هامٍ لمضاداتِ الأكسدةِ التي تُساهم في حمايةِ الجسمِ من الأمراضِ والالتهاباتِ.

ويمكنكم قراءة المزيد عن مضادات الأكسدة <http://www.syr-res.com/article/12085.html>  
والفوائد الصحية للشاي الأخضر <http://www.syr-res.com/article/9719.html>

المصادر:

- [http://www.sciencedaily.com/terms/white\\_tea.htm](http://www.sciencedaily.com/terms/white_tea.htm)
- <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/20722909>

المساهمون في المقال :

ترجمة: Rama Alyusuf



تدقيق علمي: Hasan Iessa



تدقيق لغوي: Rasha Samir Sryo



تعديل الصورة: Yosef Agha



صوت: Ranim Al Saoud



نشر: Nour Kahil

