

TRÀ CHỨA NHIỀU CAFFEINE HƠN CÀ PHÊ

Trên đây là kết luận của TS Phạm Thành Quân, Trưởng khoa Kỹ thuật hóa học, ĐH Bách khoa TP.HCM sau gần 5 năm nghiên cứu.

Thu hoạch trà. (Ảnh: T. Ngọc)

Cụ thể theo TS Quân, hàm lượng caffeine trong trà giao động từ 3 – 4%, trong khi đó hàm lượng này trong trái cà phê chỉ từ 1 – 2%. Kết quả này có được sau khi thử nghiệm, chiết trích trên 7 giống trà được trồng phổ biến tại tỉnh Lâm Đồng.

Ngoài ra, trong trà còn có nhiều chất khác, trong đó quan trọng nhất là catechin chiếm từ 25 – 30%. Chất này có tác dụng chống ô-xy hóa, kháng viêm, kháng khuẩn, giảm nguy cơ mắc các bệnh tim mạch, tăng cường khả năng miễn dịch...

TS Quân cùng cộng sự cũng đã hoàn thành được quy trình chiết tách caffeine, catechin từ lá trà tươi. Sản phẩm chiết tách này thích hợp cho việc dùng trong ngành dược thực phẩm. Kỹ thuật này được triển khai vào thực tế sản xuất sẽ nâng giá trị và tăng hiệu quả kinh tế của cây trà Việt Nam.

Để giữ hàm lượng caffeine, catechin và các tinh chất trong cây trà, theo TS Quân không nên dùng nước sôi 100oC để chế trà, vì sẽ làm mất đi các chất này. Mà nên dùng nước có nhiệt độ từ 70 – 80oC pha trà sẽ hiệu quả, giữ được hương và các chất trên.