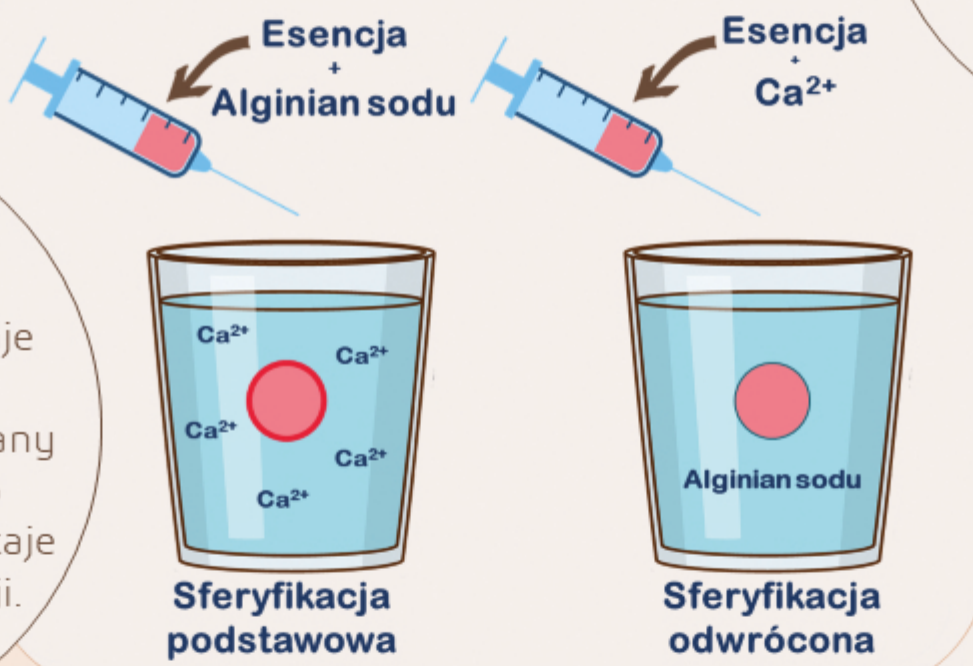
BUBBLE TEA OD KUCHNI

Autorzy: Patrycja Kocoł, Dominik Müller

Bubble Tea po raz pierwszy pojawiło się w Tajwanie na początku lat 80. Bazą napoju jest herbata, czarna bądź zielona, a dodatkami mogą być mleko, kuleczki z tapioki, żelki bądź kuleczki „popping boba".

Przy produkcji popping boba wykorzystywane są dwa typy reakcji chemicznych: sferyfikacja podstawowa i odwrócona.

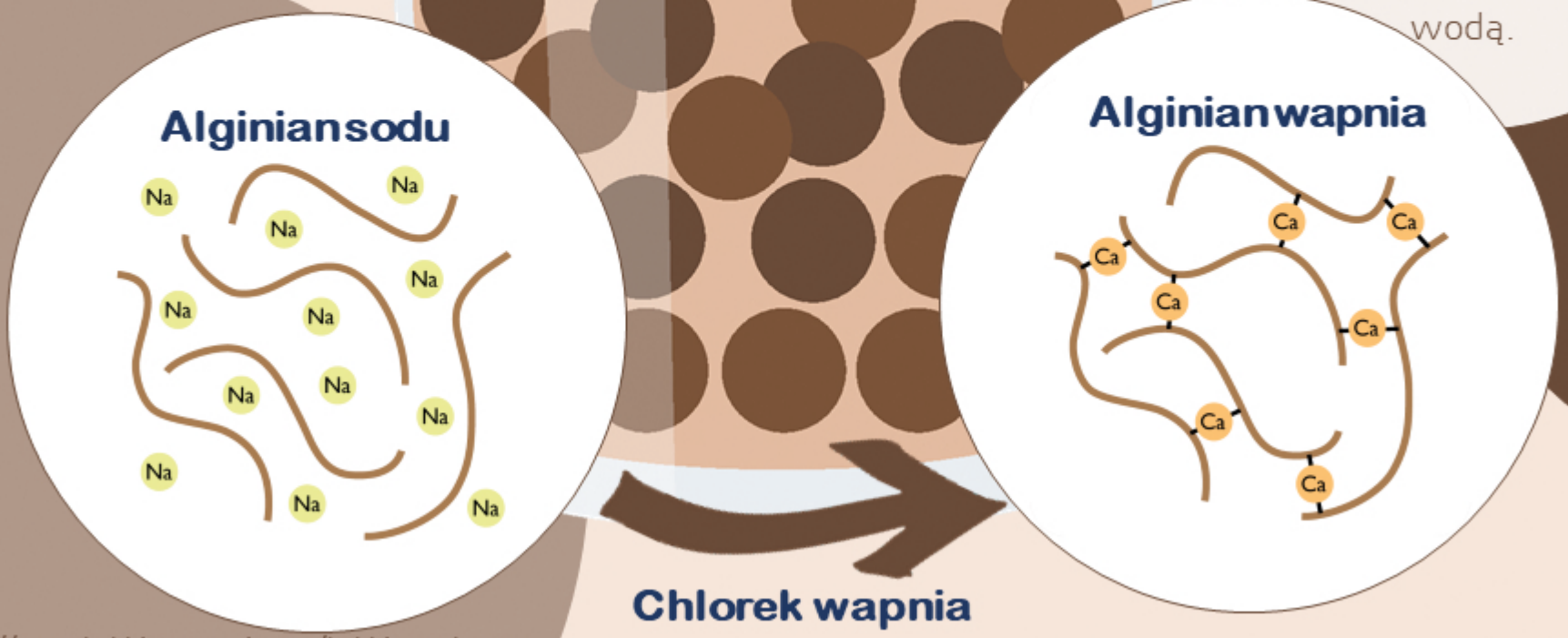


SFERYFIKACJA PODSTAWOWA

Do płynnej esencji dodaje się alginianu sodu, a następnie tak przygotowany roztwór wkrapla się do kąpieli wapniowej. Powstaje powłoka o smaku esencji.

SFERYFIKACJA ODWRÓCONA

Do esencji wprowadza się sole wapnia. Roztwór porcjami zanurza się w kąpieli alginowej, dzięki czemu powstaje żelowa otoczka. Zatrzymanie procesu następuje po przepłukaniu kuleczek wodą.



[1] https://www.bubbleteasupply.com/bubble-tea-history
[2] Nicholas, D., Chua, H.P., Teresa, A.M., Hazijah, M.H. and Zakaria, A.R, Transforming liquids into pops of flavours by using Juice Pearl Kit, Food Research 6 (2022): 91 – 96
[3]http://eliseandgraciecookwithscience.blogspot.com/2017/03/spherificaation.html