

کلیات آموزش درست کردن ترشیجات

مقدمه

ترشیجات از دیرباز یکی از بخش‌های محبوب سفره‌های ایرانی و بسیاری از فرهنگ‌های غذایی جهان بوده‌اند. این مواد غذایی شور و اسیدی با طعم‌های متنوع، نه تنها به عنوان چاشنی و مکمل غذا مصرف می‌شوند بلکه به دلیل داشتن خاصیت نگهدارندگی، موجب حفظ و افزایش ماندگاری سبزیجات و میوه‌ها شده‌اند. در گذشته که یخچال و فریزر وجود نداشت، مردم برای نگهداری مواد غذایی در فصول سرد سال یا در شرایطی که دسترسی به مواد تازه محدود بود، از روش ترشی‌سازی بهره می‌بردند.

در ایران، تنوع ترشی‌ها بسیار زیاد است و هر منطقه با توجه به اقلیم، محصولات محلی و ذائقه مردم، نوع خاصی از ترشی را تهیه می‌کند؛ از ترشی‌های تند و پرادویه خراسان گرفته تا ترشی‌های شیرین و ملایم

شمال کشور. علاوه بر این، ترشی‌ها دارای خواص سلامتی فراوانی مانند کمک به هضم غذا، تامین ویتامین‌های گروه B و C و افزایش اشتها هستند. هدف این مقاله، آموزش کلیات و اصول پایه تهیه ترشیجات خانگی است تا علاقه‌مندان به راحتی و با اعتماد به نفس بتوانند ترشی‌های خوشمزه و سالم را در خانه درست کنند. همچنین به نکات بهداشتی و روش‌های جلوگیری از فساد ترشی‌ها اشاره خواهد شد تا کیفیت و ماندگاری ترشی به بهترین شکل حفظ شود.

مواد اولیه و ابزارهای لازم

۱. مواد اولیه

انتخاب مواد اولیه تازه، سالم و با کیفیت، اولین و مهم‌ترین گام در تهیه یک ترشی خوشمزه است. سبزیجات و میوه‌هایی که معمولاً برای ترشی استفاده می‌شوند، باید عاری از هرگونه لکه، کپک، خرابی یا نرم شدن باشند. برخی از پرکاربردترین مواد اولیه عبارتند از:

- **خیار:** معمولاً در ترشی‌های مخلوط یا ترشی‌های

ساده استفاده می‌شود، خیار تازه و سفت بهترین گزینه است.

- **گل کلم:** به دلیل بافت خاص و طعم ملایم، در بسیاری از ترشی‌ها کاربرد دارد. گل کلم باید خشک و بدون رطوبت اضافه باشد.
- **هویج:** هویج خرد شده یا خلالی، علاوه بر طعم، رنگ زیبایی به ترشی می‌دهد.
- **بادمجان:** معمولاً به شکل حلقه‌ای یا مکعبی خرد شده، که می‌تواند در ترشی‌های خاص استفاده شود.
- **کلم برگ:** برای ترشی کلم یا ترشی مخلوط کاربرد دارد.
- **سیر:** سیر تازه و له شده یا حبه‌ای باعث افزایش عطر و طعم ترشی می‌شود و خاصیت ضد عفونی‌کنندگی دارد.
- **فلفل تند:** برای ایجاد طعم تند و تیز، فلفل تند تازه یا خشک به کار می‌رود.
- **کرفس، زیتون و انواع میوه‌ها:** بسته به ذائقه و نوع ترشی، می‌توان از این مواد هم استفاده کرد. علاوه بر مواد اصلی، برای تهیه محلول ترشی به مواد زیر نیاز داریم:

- **سرکه:** مهم‌ترین ماده در ترشی، که اسیدپتته را تامین می‌کند و مانع رشد باکتری‌ها می‌شود. بهترین گزینه، سرکه طبیعی (مانند سرکه انگور یا سیب) است. سرکه سفید صنعتی هم معمولاً استفاده می‌شود.
- **نمک:** نمک نقش نگهدارنده دارد و طعم ترشی را متعادل می‌کند. بهتر است از نمک تصفیه شده بدون ید استفاده شود، زیرا ید ممکن است باعث تغییر رنگ و طعم شود.
- **شکر:** در برخی انواع ترشی، برای ایجاد طعم متعادل و کاهش تیزی ترشی، مقدار کمی شکر اضافه می‌شود.
- **ادویه‌ها:** تخم گشنیز، تخم رازیانه، دانه خردل، فلفل سیاه، برگ بو، دارچین و گل سرخ از جمله ادویه‌های معمول هستند که طعم و عطر خاصی به ترشی می‌دهند. افزودن ادویه‌ها بستگی به نوع ترشی و ذائقه شخصی دارد.

۲. ابزارهای لازم

برای تهیه ترشی به ابزارهای ساده و در دسترس نیاز داریم:

- شیشه‌های شفاف و دردار: بهتر است شیشه‌ها از جنس شیشه‌ای باشند و درب آنها محکم بسته شود. شیشه باید تمیز، خشک و بدون ترک یا شکستگی باشد. استفاده از شیشه‌های مخصوص ترشی که درب‌های پلاستیکی یا فلزی محکم دارند توصیه می‌شود.
 - چاقوی تیز و تخته برش: برای خرد کردن سبزیجات و میوه‌ها.
- کاسه‌های بزرگ: برای شستشو و خیساندن مواد اولیه.
- پیمانه و ترازو: برای اندازه‌گیری دقیق مواد اولیه، مخصوصاً سرکه، نمک و شکر.
- دستکش آشپزخانه: مخصوصاً هنگام کار با فلفل تند یا سیر که ممکن است پوست را تحریک کند.

اصول کلی تهیه ترشی

۱. شستشو و آماده‌سازی مواد

شستشوی دقیق و کامل مواد اولیه، از مهم‌ترین مراحل تهیه ترشی است. سبزیجات و میوه‌ها باید چند بار با

آب سرد شسته شوند تا آلودگی‌ها، خاک و میکروپ‌ها زدوده شوند. بعضی افراد برای اطمینان بیشتر، مواد را به مدت چند دقیقه در محلول آب و نمک یا آب و سرکه می‌خیسانند. این کار باعث ضدعفونی و کاهش احتمال فساد می‌شود.

بعد از شستشو، سبزیجات را در اندازه‌های دلخواه خرد کنید. اندازه مناسب بستگی به نوع ترشی دارد ولی معمولاً قطعات متوسط و یکسان، بهترین نتیجه را می‌دهد. دقت کنید که سبزیجات نباید خیلی ریز یا له شده باشند، زیرا باعث تغییر در بافت ترشی می‌شود.

۲. نسبت آب، سرکه و نمک

نسبت آب، سرکه و نمک در تهیه محلول ترشی از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است، زیرا تاثیر مستقیم بر طعم و ماندگاری ترشی دارد.

نسبت معمولی و پایه به شکل زیر است:

- ۲ قسمت سرکه
- ۱ قسمت آب

۱ قاشق غذاخوری نمک به ازای هر لیتر محلول

این نسبت، ترکیبی است که طعم متعادل و خاصیت نگهدارندگی خوبی ایجاد می‌کند. برای ترشی‌های تندتر

می‌توان مقدار سرکه را افزایش داد. اگر از سرکه طبیعی استفاده می‌کنید، ممکن است نیاز به تنظیم نسبت‌ها بر اساس قدرت اسیدی سرکه باشد.

۳. تهیه محلول ترشی

محلول ترشی از ترکیب آب، سرکه و نمک تهیه می‌شود. ابتدا آب و سرکه را در ظرفی مخلوط کرده و سپس نمک را اضافه کنید. مخلوط را خوب هم بزنید تا نمک کاملاً حل شود. اگر بخواهید ترشی کمی شیرین‌تر باشد، می‌توانید مقداری شکر هم به محلول اضافه کنید. در برخی روش‌ها، محلول ترشی را قبل از ریختن در شیشه، حرارت می‌دهند تا کاملاً مخلوط و استریل شود؛ اما در روش خانگی معمولاً از محلول سرد استفاده می‌شود.

۴. بسته‌بندی و نگهداری

مواد خرد شده را داخل شیشه بریزید و محلول ترشی را روی آنها بریزید تا تمام مواد پوشیده شوند. باید دقت کرد که فضای خالی داخل شیشه کم باشد تا هوا وارد نشود، زیرا ورود هوا باعث فساد و کپک زدن

می‌شود.

درب شیشه را محکم ببندید و آن را در محیطی خنک، خشک و به دور از نور مستقیم خورشید نگهداری کنید. در دمای معمولی اتاق هم قابل نگهداری است ولی دمای پایین‌تر باعث ماندگاری بیشتر می‌شود. ترشی‌ها معمولاً بعد از ۲ تا ۴ هفته آماده مصرف هستند، ولی بسته به نوع مواد و دما ممکن است این زمان متغیر باشد.

روش‌های مختلف تهیه ترشیجات

۱. ترشی خانگی سنتی

روش سنتی شامل خرد کردن سبزیجات و میوه‌ها و ریختن محلول سرکه و نمک روی آنها در شیشه است. این ترشی‌ها به مرور زمان طعم‌دار می‌شوند و معمولاً طعمی تند و شور دارند.

در این روش، دقت در انتخاب مواد تازه و نگهداری در شرایط مناسب، کلید موفقیت است.

۲. ترشی با سرکه طبیعی

سرکه‌های طبیعی مثل سرکه انگور یا سیب، طعم ملایم‌تر و عطر بهتری به ترشی می‌دهند و به دلیل طبیعی بودن، سالم‌تر هستند. استفاده از این نوع سرکه باعث می‌شود ترشی طعمی خوشمزه‌تر و کم‌تر صنعتی داشته باشد.

گاهی لازم است نسبت آب و سرکه در این روش تغییر کند تا ترشی بیش از حد اسیدی نشود.

۳. ترشی با آب نمک (شور)

این روش بدون استفاده از سرکه انجام می‌شود و به جای آن از محلول آب نمک غلیظ استفاده می‌شود. سبزیجات در این محلول خیسانده می‌شوند و با گذشت زمان، فرآیند تخمیر طبیعی رخ می‌دهد که طعم خاصی به ترشی می‌بخشد.

ترشی شور نیاز به مراقبت و رعایت بهداشت بیشتری دارد تا از رشد باکتری‌های مضر جلوگیری شود. این نوع ترشی بیشتر در شمال ایران و برخی مناطق دیگر رایج است.

۴. ترشی مخلوط

ترکیب چند نوع سبزیجات و میوه‌ها در یک شیشه، ترشی مخلوط ایجاد می‌کند. این نوع ترشی‌ها به دلیل تنوع مواد، دارای طعم‌های پیچیده‌تر و جذاب‌تری هستند. می‌توان در این ترشی‌ها از سبزیجاتی مانند گل کلم، هویج، فلفل دلمه‌ای، بادمجان، کرفس و حتی میوه‌هایی مانند لیمو یا انار استفاده کرد. استفاده از ادویه‌های مختلف نیز به طعم و عطر ترشی کمک زیادی می‌کند.

نکات مهم و مشکلات رایج

۱. علت تلخی ترشی

تلخی ترشی ممکن است ناشی از استفاده از سبزیجات یا میوه‌های نامناسب، استفاده بیش از حد ادویه‌های تلخ، یا نگهداری طولانی مدت در دمای بالا باشد. همچنین اگر سبزیجات در معرض نور و هوا قرار بگیرند، ممکن است طعم تلخ و ناخواسته‌ای ایجاد شود.

۲. کپک زدن ترشی

کپک زدن معمولاً به دلیل ورود هوا به داخل شیشه یا استفاده از شیشه یا مواد اولیه آلوده اتفاق می‌افتد. همچنین، اگر شیشه‌ها به خوبی شسته و خشک نشده باشند، کپک زدن افزایش می‌یابد. برای جلوگیری از کپک، مطمئن شوید که محلول ترشی تمام مواد را پوشانده باشد و درب شیشه کاملاً بسته شده باشد.

۳. نکات بهداشتی

- همیشه از شیشه‌ها و ابزار کاملاً تمیز و خشک استفاده کنید.
- سبزیجات را به خوبی بشویید و اگر ممکن است ضدعفونی کنید.
- دست‌ها و وسایل را قبل از شروع کار بشویید.
- اگر از مواد فاسد یا کپک زده استفاده کنید، ترشی خراب خواهد شد.

۴. روش‌های جلوگیری از فساد

- استفاده از نسبت مناسب سرکه، نمک و شکر برای ایجاد محیط اسیدی و شور مناسب.

- نگهداری ترشی در جای خنک و دور از نور مستقیم خورشید.
- پر کردن کامل شیشه و جلوگیری از ورود هوا.
- استفاده از درب‌های محکم و سالم.

۵. زمان مناسب مصرف ترشی

هر نوع ترشی بر اساس مواد اولیه و روش تهیه، زمان خاصی برای رسیدن دارد. معمولاً ترشی‌ها پس از ۲ تا ۴ هفته به طعم مطلوب می‌رسند ولی برخی ترشی‌ها مثل ترشی شور ممکن است نیاز به زمان بیشتری برای تخمیر داشته باشند.

نتیجه‌گیری و پیشنهادات

تهیه ترشی در خانه نه تنها کاری ساده و لذت‌بخش است بلکه یک راه عالی برای نگهداری مواد غذایی و استفاده بهینه از سبزیجات فصلی و تازه است. با رعایت نکات بهداشتی، انتخاب مواد اولیه با کیفیت و دقت در مراحل تهیه، می‌توانید ترشی‌هایی سالم، خوشمزه و با ماندگاری بالا داشته باشید. شروع به تهیه ترشی‌های خانگی، به شما این امکان را

می‌دهد که طعم‌ها و ترکیبات مختلف را امتحان کنید و ترشی متناسب با ذائقه خود را بسازید. همچنین این تجربه می‌تواند به حفظ سنت‌های آشپزی و فرهنگ غذایی کمک کند و لذت آشپزی را بیشتر نماید.

البته! در ادامه، نسخه پیشرفته‌تر و تخصصی‌تر مقاله را با توضیحات عمیق‌تر و اصطلاحات فنی‌تر برای هر بخش برات آماده کردم. این متن آموزشی می‌تواند هم برای علاقه‌مندان تازه‌کار و هم برای کسانی که قصد تولید نیمه‌صنعتی عرقیات دارند، بسیار کاربردی باشد.

کلیات آموزش درست کردن انواع عرقیات

مقدمه

عرقیات گیاهی، عصاره‌های آبی محور حاصل از تقطیر بخار گیاهان دارویی، نقش کلیدی در پزشکی سنتی، صنایع غذایی، عطرسازی و حتی داروسازی ایفا می‌کنند. در طب سنتی ایرانی، عرقیات مانند گلاب، بهارنارنج و بیدمشک به عنوان داروهای گیاهی با اثرات ضد التهابی، آرام‌بخش و تنظیم‌کننده سیستم عصبی به کار رفته‌اند.

تکنولوژی تهیه عرقیات بر اساس اصول تقطیر بخار استوار است، روشی که طی آن ترکیبات فرار معطر از ماتریکس گیاهی جدا شده و به صورت مایع خالص جمع‌آوری می‌شود. در کنار ارزش درمانی، عرقیات به‌عنوان افزودنی‌های طبیعی در صنایع غذایی، نوشیدنی و حتی آرایشی محبوب هستند. با توجه به افزایش تقاضا برای محصولات طبیعی و ارگانیک، آموزش اصولی تولید عرقیات می‌تواند به توسعه کسب‌وکارهای کوچک و حفظ میراث فرهنگی کمک کند.

مواد اولیه و تجهیزات مورد نیاز

مواد اولیه

کیفیت عرقی که تولید می‌شود به طور مستقیم وابسته به کیفیت مواد اولیه است. انتخاب گونه صحیح گیاه، زمان برداشت بهینه و شرایط نگهداری اولیه، نقش تعیین‌کننده‌ای دارد.

- **گونه‌شناسی دقیق:** بسیاری از گیاهان دارویی گونه‌های متفاوتی دارند که میزان اسانس و ترکیبات فعال آن‌ها متفاوت است؛ مثلاً نعناع فلفلی نسبت به نعناع معمولی مقدار بیشتری منتول دارد.
- **زمان برداشت:** معمولاً ترکیبات فرار گیاه در ساعات اولیه صبح به حداکثر می‌رسد، زمانی که گیاه بیشترین سطح اسانس را در برگ‌ها و گل‌ها دارد.
- **خشک‌کردن:** برخی گیاهان نیاز به خشک‌کردن جزئی دارند تا درصد رطوبت کاهش یابد و کیفیت عرق افزایش یابد. خشک‌کردن کنترل‌شده (با دمای زیر ۴۰ درجه) باعث حفظ ترکیبات معطر می‌شود.
- **تهیه ماده اولیه با حداقل آلودگی:** وجود قارچ، باکتری یا حشره می‌تواند به کیفیت عرق لطمه بزند و ماندگاری آن را کاهش دهد.

تجهیزات تخصصی

- **دیگ‌های مسی سنتی:** مس فلزی است با رسانایی حرارتی بالا که به توزیع یکنواخت گرما کمک می‌کند و نسبت به فولاد ضدزنگ واکنش‌پذیری کمتری با اسیدهای گیاهی دارد. ضخامت مناسب مس و طراحی دیگ نقش مهمی در بهینه‌سازی فرآیند تقطیر ایفا می‌کند.
- **کندانسورهای لوله‌ای (Coil Condenser):** کندانسورهایی که در آن‌ها بخار از لوله‌های پیچ‌خورده عبور می‌کند و با تماس با آب سرد به مایع تبدیل می‌شود. طراحی بهینه این بخش برای جلوگیری از اتلاف حرارت و افزایش بازده اهمیت دارد.
- **کنترل دما و فشار:** در سیستم‌های مدرن، کنترل دقیق دما (معمولاً بین ۹۵ تا ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد) و فشار بخار باعث استخراج مؤثر ترکیبات فرار بدون تخریب آن‌ها می‌شود. استفاده از دماسنج‌های حساس و حسگرهای فشار توصیه می‌شود.

- **ظروف ذخیره‌سازی استریل:** عرقیات به علت نبود مواد نگهدارنده طبیعی، باید در ظروف ضد نور و کاملاً استریل نگهداری شوند. بطری‌های شیشه‌ای قهوه‌ای یا آبی تیره انتخاب مناسبی هستند.

اصول و روش‌های کلی تولید عرقیات مکانیزم استخراج با تقطیر بخار

فرآیند تقطیر به دلیل توانایی در استخراج ترکیبات فرار (مثل الکل‌های ترپنی، استرها، فنل‌ها) که به راحتی در آب حل نمی‌شوند، بسیار مورد توجه است. ترکیبات روغنی یا اسانس که وزن مولکولی پایین‌تری دارند، به همراه بخار آب به صورت گاز در آمده و سپس در کندانسور به مایع تبدیل می‌شوند.

- **تقطیر مستقیم (Direct Steam Distillation):** بخار آب مستقیم وارد محفظه گیاه می‌شود و ترکیبات فرار را استخراج می‌کند. این روش در گیاهان حساس به حرارت مناسب است.
- **تقطیر با آب جوش:** گیاه به همراه آب داخل دیگ است و کل مخلوط جوشانده می‌شود. در این حالت بخار حاصل ترکیبات معطر را همراه دارد.

- **تقطیر تحت خلأ:** در تولیدات صنعتی برای حفظ ترکیبات حساس به حرارت، تقطیر تحت فشار کمتر از جو استفاده می‌شود که دمای جوش را کاهش می‌دهد و ترکیبات را بهتر حفظ می‌کند.

فاکتورهای مؤثر بر کیفیت عرقیات

- **زمان تقطیر:** طولانی شدن زمان می‌تواند باعث استخراج مواد نامطلوب یا تخریب اسانس‌ها شود. معمولاً زمان بهینه بین ۲ تا ۴ ساعت است.
- **نسبت گیاه به آب:** نسبت نادرست می‌تواند عرقی با عطر ضعیف یا رقیق تولید کند. معمولاً نسبت یک به یک تا دو به یک گیاه به آب به کار می‌رود.
- **اندازه ذرات گیاه:** خرد کردن زیاد گیاه باعث آزاد شدن سریع ترکیبات ولی احتمال تخریب آن‌ها می‌شود؛ اندازه متوسط بهترین نتیجه را دارد.
 - **دمای تقطیر:** دمای بیش از حد باعث تبخیر ترکیبات سنگین‌تر و افزایش مواد ناخالص می‌شود.

معرفی انواع عرقیات و روش‌های تهیه

عرق گل محمدی (گلاب)

گلاب از تقطیر گلبرگ‌های گل محمدی تهیه می‌شود. گل‌ها باید بلافاصله پس از چیدن وارد فرآیند شوند تا ترکیبات معطر حفظ شود.

- **روش تهیه:** گل‌ها در دیگ به همراه آب قرار گرفته و با حرارت ملایم تقطیر می‌شوند. به دلیل ارزش بالای گلاب، جداسازی بخش اول و آخر تقطیر (که ناخالصی‌ها و ترکیبات نامطلوب دارند) اهمیت زیادی دارد.
- **خواص:** ضد التهابی، آرام‌بخش، ضد عفونی‌کننده، تقویت‌کننده پوست و روحیه.

عرق بهارنارنج

از گل‌های بهارنارنج که در بهار برداشت می‌شوند، با دقت و حساسیت خاصی تقطیر می‌شود.

- **ویژگی‌ها:** غنی از ترکیبات فلاونوئید و لیمونن، عطر شیرین و دلپذیر دارد و به بهبود خواب و کاهش استرس کمک می‌کند.

- نکته فنی: نگهداری بهارنارنج در شرایط سرد برای جلوگیری از تخریب اسانس‌ها الزامی است.

عرق نعناع

عرق نعناع با بالا بودن مقدار منتول، به عنوان ضد اسپاسم و محرک سیستم گوارشی کاربرد دارد.

- نکته: استفاده از نعناع فلفلی در تولید عرق نعناع کیفیت نهایی را افزایش می‌دهد.
 - روش: برگ‌های تازه و کمی خرد شده با آب به آرامی تقطیر می‌شوند.

سایر عرقیات (بیدمشک، کاسنی، بادرنجبویه و ...)

هر کدام از این عرقیات با توجه به ساختار شیمیایی ترکیبات معطر گیاه و کاربردهای درمانی، روش‌های بهینه تقطیر و شرایط نگهداری خاص خود را دارند. مثلاً بیدمشک به دلیل حساسیت ترکیبات آن باید سریع فرآوری شود و کاسنی باید در دمای کنترل شده تقطیر گردد تا مواد مفید حفظ شوند.

نکات بهداشتی و کیفیت سنجی

عرقیات

بهداشت تولید

- **ضد عفونی تجهیزات:** کلیه دستگاه‌ها و ظروف قبل از فرآیند باید با محلول‌های ضد عفونی کننده شسته و استریل شوند تا از آلودگی میکروبی جلوگیری شود.
- **پرسنل مجرب:** افرادی که در تولید دخیل هستند باید با اصول بهداشت مواد غذایی و نحوه کار با دستگاه‌ها آشنا باشند.
- **محیط تولید:** فضای تولید باید خشک، تمیز و دارای تهویه مناسب باشد.

آزمون‌های کیفی تخصصی

- **اندازه‌گیری درصد اسانس:** به کمک دستگاه اسپکتروفتومتر یا GC-MS میزان اسانس موجود در عرق سنجیده می‌شود.
- **تست pH و هدایت الکتریکی:** تغییرات این

پارامترها می‌تواند نشان‌دهنده ناخالصی یا فساد باشد.

- **آزمون حسی (تست بویایی و چشایی):** توسط کارشناسان متخصص برای ارزیابی عطر و طعم طبیعی.
- **آزمون‌های میکروبیولوژیک:** کنترل وجود باکتری‌ها و قارچ‌ها برای تضمین سلامت محصول.

مشکلات رایج و پیشگیری

- **کدورت و رسوب:** ناشی از آلودگی یا نگهداری نامناسب، با فیلتراسیون و کنترل رطوبت قابل پیشگیری است.
- **تغییر رنگ:** نشان‌دهنده اکسیداسیون یا تخریب ترکیبات است و باید از نور و حرارت محافظت شود.
- **تقلب:** افزودن مواد غیر مجاز (مثل الکل صنعتی) که با آزمون‌های تخصصی قابل شناسایی است.

نتیجه‌گیری و توصیه‌ها

فرآیند تولید عرقیات، ترکیبی از دانش علمی، مهارت

فنی و هنر سنتی است. برای دستیابی به عرقی با کیفیت بالا، توجه به انتخاب مواد اولیه، تجهیزات مناسب، کنترل دقیق پارامترهای فرآیند و رعایت بهداشت از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است.

توصیه می‌شود علاقه‌مندان به تولید خانگی یا نیمه‌صنعتی، ابتدا با گیاهان ساده‌تر و دستگاه‌های کوچک شروع کنند و سپس با کسب تجربه به تولید صنعتی وارد شوند. مطالعات بیشتر در زمینه ترکیب شیمیایی عرقیات و کاربردهای دارویی آنها می‌تواند به توسعه محصولات نوین و با کیفیت کمک کند.

در پایان، حفظ اصالت و سلامت محصول از مهم‌ترین اصول تولید عرقیات است که باید همواره مد نظر تولیدکنندگان باشد.

