

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОЛЫНИ ГОРЬКОЙ (*ARTEMISIA ABSINTHIUM*) В РЕЦЕПТУРАХ НОВЫХ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Пусовская Ю.С., Чаусова В.С.

Научные руководители – Е.М. Моргунова, к.т.н., доцент, Шелегова Н.А., к.т.н.
Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Республика Беларусь

В настоящее время значительно возрастает спрос на натуральные продукты, в том числе напитки. Производители, не желая терять своих позиций на рынке, делают акцент на качестве и биологическом происхождении выпускаемой продукции. В современных технологиях алкогольных напитков широко применяют широчайшее разнообразие пряно-ароматического сырья, вследствие чего появляется возможность расширить рынок оригинальных алкогольных напитков с высоким качеством и повышенной биологической ценностью. В ликеро-водочной практике широкое применение находят травы, корни, цветы, почки, кора, семена растений, а также продукты переработки дикоросов, в которых содержатся вкусовые, ароматические, вяжущие вещества и эфирные масла. Поскольку состав биологически активных веществ дикоросов отличается сбалансированностью по витаминам и минеральным компонентам, природная композиция обеспечивает комплексное общетонизирующее и адаптогенное действие на организм человека, крепкие алкогольные напитки, полученные с использованием растительных экстрактов не только гармоничны по вкусовым ощущениям, в них также снижаются отрицательные проявления алкоголя. Одним из растений, обладающих указанными свойствами, является полынь горькая (*Artemisia absinthium*) – род травянистых или полукустарниковых растений семейства астровые. Свое оригинальное латинское название полынь горькая получила благодаря древнегреческому «αρτεμης», что в переводе означает «здоровый». Действительно, содержащиеся в этом растении природные аминокислоты, соли калия, дубильные вещества, органические кислоты и эфирные масла позволяют говорить об уникальности и физиологической ценности растения для организма человека.

Целью работы является изучение возможности использования полыни горькой (*Artemisia absinthium*) в качестве одного из составляющих рецептурных композиций новых алкогольных напитков. В ходе работы изучался подробный химический состав и антиоксидантная активность полыни горькой. Полученные результаты подтвердили ярко выраженные антиоксидантные свойства полыни горькой (антиоксидантная активность настоя 131 мВ) и достаточно обширный набор физиологически значимых веществ (дубильные и красящие вещества, органические кислоты, белковые вещества).

После изучения полыни горькой как сырья при создании новых напитков, осуществлялась оптимизация режимов настаивания этого растения с целью максимального сохранения его нативных свойств. В результате установлены оптимальные параметры настаивания (крепость водно-спиртовой жидкости, соотношение растение: водно-спиртовая жидкость, продолжительность процесса) при использовании двух заливок, которые обеспечивают прогнозируемую ценность настоев. Заключительным этапом исследования являлся подбор рецептурных композиций новых ликеро-водочных напитков с учетом специфических органолептических свойств настоя полыни горькой. В результате работы созданы рецептуры новых оригинальных ликеро-водочных изделий (настоек).