

## **РАЗРАБОТКА ОРИГИНАЛЬНЫХ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ НАПИТКОВ**

**Пусовская Ю.С., Чаусова В.С.**

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

В настоящее время производители напитков большое внимание уделяют созданию натуральной продукции, обогащенной биологически активными веществами. В то же время у современных потребителей, уделяющих внимание здоровому образу жизни, такие напитки пользуются спросом. В связи с этим особенно актуальна разработка алкогольсодержащих напитков на основе растительного сырья, богатого биологически активными веществами, которые позволят нивелировать вредное воздействие алкоголя на организм человека.

Актуальным является использование новых нетрадиционных видов плодово-ягодного сырья, обладающих высокими вкусовыми свойствами и оптимальным химическим составом. Особое внимание уделяется отсутствию токсичных веществ, наличию красящих и ароматических соединений, а также веществ, обладающих антимикробным и антиоксидантным действием. Также в технологии новых алкогольных напитков широко применяют пряно-ароматическое сырье, которое приобретает все больший спрос благодаря необычным органолептическим свойствам. Вследствие чего появляется возможность расширить рынок оригинальных алкогольных продуктов с высоким качеством и повышенной биологической ценностью.

Целью работы является разработка нового вида ликеро-водочного изделия пониженной токсичности с подбором технологических параметров и учетом оптимизации значащих факторов. При создании новых ликеро-водочных напитков важно учитывать мнение потребителей, на которых данные напитки ориентированы. С целью обоснования направления разработки новых видов ликеро-водочных напитков с пониженным токсичным действием, было проведено маркетинговое исследование, которое позволило определить отношение потенциальных потребителей к ликеро-водочным напиткам вообще и к ликеро-водочным напиткам с пониженным токсичным действием, в частности.

На начальном этапе осуществлялся отбор растительного сырья из его широкого разнообразия. Определяющим фактором являлась антиоксидантная активность предварительно выбранных растений, плодов и ягод. Исследовалась возможность использования растительного сырья (ряда лекарственных трав, плодов и ягод) в разработке таких ликеро-водочных изделий. Объектами исследований являлись плодово-ягодное сырье и лекарственные растения: боярышник, черноплодная рябина, клюква, элеутерококк (настойка), липовый цвет, полынь. Затем приготавливались полуфабрикаты из исследуемого сырья (спиртованные настои и спиртованные морсы). Из них подбирались рецептурные композиции для приготовления таких ликеро-водочных изделий, как настойка сладкая и настойка горькая. В ходе исследований для определения качественных показателей использовались традиционные для пищевой отрасли методы техноконтроля. Полученные результаты проведенных исследований подтвердили актуальность выбранной темы научной работы и стали основой для создания и совершенствования рецептур и технологий ликеро-водочных напитков.