

ПРОДУКТОВЫЕ ПЛАТФОРМЫ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

**Крукович О.В., Длуцкая А.А., Пинчукова Т.А.
Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Республика Беларусь**

Авторами проведен обзор литературных источников с целью выявления современных направлений развития ассортимента безалкогольных напитков функционального назначения, а также выделения признаков, порождающих отдельные продуктовые платформы в изучаемом семействе.

Основными признаками классификации продуктовых платформ служили сырьевой признак и назначение продукта.

В зависимости от назначения можно выделить безалкогольные напитки функционального назначения для детей, здоровые, спортивные, энергетические, диабетические.

По сырьевому признаку выделены платформы сокодержущих, обогащенных напитков, напитков комбинированного состава (с продуктами пчеловодства, на минеральных водах, на молочной основе, на зерновом сырье, сокодержущие, на основе лекарственного растительного сырья, на основе чая).

Установлено, что в ходе развития семейства продуктов, в частности функциональных безалкогольных напитков, происходит приращение новых свойств.

Так приращение пищевой и биологической ценности происходит:

- в напитках для детей – за счет использования в качестве рецептурных компонентов крупы перловой и овсяной недробленых, пророщенного зерна тритикале, зерен ржи и пшеничных зародышевых хлопьев, что позволяет обогатить напиток белком и незаменимыми аминокислотами.

- спортивных и энергетических напитков – за счет введения экстракта гуараны и различных витаминных премиксов.

- диабетических напитков – за счет введения фруктозы, экстрактов различных лекарственных трав (листья зверобоя, листья крапивы двудомной, корни одуванчика лекарственного, побеги черники, листья хвоща полевого), что позволяет полностью исключить из рецептур ароматизаторы и опасные для здоровья сахарозаменители (аспартам, ксилит, сорбит).

- сокодержущих и обогащенных напитков – за счет введения различных витаминов, минералов, пектина, смесей соков.

- для напитков на молочной основе за счет введения пробиотических культур микроорганизмов и концентратов овощей.

- для напитков на зерновой основе – за счет обогащения аскорбиновой кислотой.

- для напитков на основе лекарственного растительного сырья – за счет обогащения препаратами йода и железа.

В результате выполненной работы разработана база данных по продуктовым платформам безалкогольных напитков функционального назначения.