

**РАЗРАБОТКА БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НЕФЕРМЕНТИРОВАННЫХ  
НАПИТКОВ НА ЗЕРНОВОЙ ОСНОВЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ  
ФРУКТОВЫХ СОКОВ**

**Зенькова М.Л.**

**Научный консультант – Акулич А.В., д.т.н., профессор  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Разработка неферментированных напитков на зерновой основе является одним из направлений использования зерновых культур в производстве пищевых продуктов. Такие напитки можно использовать в качестве тонизирующих напитков, таких как чай и кофе, в качестве освежающих напитков, таких как безалкогольные напитки и вода, или в качестве самостоятельных продуктов, таких как заменители молока.

Анализ публикаций и проведенные научные исследования показывают актуальность использования зерна различных культур в сочетании с фруктовыми соками и/или пюре для производства безалкогольных напитков, полезных с точки зрения химического состава и обеспечивающих профилактику различных заболеваний. В процессе замачивания и проращивания зерна происходят существенные изменения его качества, накапливаются биологически активные вещества, поэтому такие продукты из пророщенного зерна часто рекомендуют для употребления в качестве функциональных продуктов. Однако проблема, связанная с микробной контаминацией пророщенного зерна, является одним из сдерживающих факторов применения его в общественном питании для обогащения продуктов без дополнительной обработки.

В данной работе исследованы приемы подавления роста и развития инфицирующей микрофлоры при замачивании зерна пшеницы и гречихи, его проращивании и экстрагировании питательных веществ; установлены зависимости между микробной обсемененностью и режимами замачивания и проращивания зерна, позволяющие прогнозировать показатели безопасности; установлены зависимости влияния технологических параметров проращивания и гидромодуля на переход экстрактивных веществ; оптимизировано соотношение рецептурных компонентов безалкогольных напитков.

Данные исследования положены в основу технологии подготовки зерна пшеницы и гречихи при производстве безалкогольных неферментированных напитков на основе пророщенного зерна с добавлением сока из ягод облепихи и/или сока из ягод черной смородины.