

РАЗРАБОТКА КРЕПКИХ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НАСТОЕВ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Мигалкин А.И., Дитрих Э.В.

Научный руководитель – Волкова С.В., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Ассортимент ликероводочных изделий Республики Беларусь достаточно широк: водки, водки особые, настойки, настойки горькие, ликеры крепкие, ликеры десертные и ликеры эмульсионные, джины, бальзамы, кремы, пунши и др. Но многие предприятия Беларуси, специализирующиеся на производстве крепких алкогольных напитков хотели бы выйти на рынок с продукцией, которой нет у конкурентов.

Цель данной научной работы состояла в создании нового вида алкогольного напитка на основе местного растительного сырья с высокими органолептическими и качественными характеристиками.

Для разработки рецептур крепких алкогольных напитков были приготовлены различные настои на растительном сырье: мяты, лимона, огурца и базилика. Растительное сырье настаивали в два слива. В зависимости от вида сырья использовали зерновые дистилляты различных концентраций – 55-70% об. Процесс настаивания длился 14 суток. Настои 1 и 2 слива смешивали и фильтровали.

В результате было получено 5 образцов настойки горькой, в которых определяли органолептические и физико-химические показатели. Исходя из проведенных исследований, был выбран образец, обладающий наилучшими вкусовыми характеристиками: цвет – темно-зеленый; аромат – сложный с тонким запахом перечной мяты, лимона и огурца; вкус – гармоничный, приятный.

Таблица 1 - Физико-химические показатели настойки «Освежающая»

Показатели	Значения
Крепость, % об.	40
Общий экстракт, г/100см ³	13,7
Кислотность, г/100см ³	0,4

Таким образом, в результате проведения научной работы был разработан крепкий алкогольный напиток с использованием настоев из различных видов растительного сырья, обладающий гармоничным вкусом.