

## НОВЫЕ СОКОСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ ИЗ ЯГОД

Кузнецова Л.В., Добросок Л.П., Тимофеева В.Н.  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь

Сокосодержащие напитки удовлетворяют потребность организма в жидкости, восполняют дефицит жизненно необходимых пищевых веществ (в том числе микронутриентов), оказывают защитное действие от неблагоприятного влияния факторов окружающей среды биологического и техногенного характера.

На зарубежном потребительском рынке широко представлены различные направления сокосодержащих напитков: напитки на основе натурального сырья или концентрированных полуфабрикатов, напитки с экстрактами пряно-ароматических и лекарственных растений, напитки с молочными составляющими и др. Белорусский рынок напитков находится на этапе развития, в связи с чем работы по созданию новых технологий и рецептур напитков являются актуальными.

Для создания высококачественных напитков на натуральной основе необходимы рациональные технологии переработки сырья. В основе совершенствования технологий переработки растительного сырья лежит принцип максимального сохранения биологически активных веществ сырья.

В качестве основного сырья для новых напитков нами выбраны ягоды черники, черной и красной смородины, брусники и вишни. Перспективность использования этих ягод определяется, главным образом, содержанием в них нативных сахаров, органических кислот, полифенолов, витамина С, минеральных веществ и других биологически активных веществ. Применение этих ягод исключает необходимость введения красителей в состав напитков.

Для составления рецептурных композиций напитков использовали соки или пюре из выбранных ягод. Исследование способов обработки ягод при получении сока и пюре позволило для некоторых ягод (черника, вишня) исключить предварительную тепловую обработку сырья. Установленные более мягкие режимы тепловой обработки для брусники, черной и красной смородины обусловливают высокую биологическую ценность полученных напитков и уменьшение энергозатрат.

Проведены исследования качества полуфабрикатов пюре и соков из ягод, позволяющие заключить, что в полуфабрикатах хорошо сохраняются основные компоненты химического состава ягод - растворимые сухие вещества, сахара, органические кислоты, пектиновые вещества, полифенольные соединения.

Разработаны и утверждены в установленном порядке рецептуры и технологии восьми новых сокосодержащих напитков, в том числе «Напиток черничный», «Напиток чернично-красносмородиновый», «Напиток вишнево-красносмородиновый» и др.

Напитки, полученные с использованием полуфабрикатов из ягод, имеют прекрасные вкусовые качества, приятный аромат, насыщенную окраску, свойственную использованным ягодам.