

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ ЛАКТОФЕРМЕНТИРОВАННОГО БЕРЕЗОВОГО СОКА

**Логвиненко М.П., Развязная И.Б., Тимофеева В.Н.
«Могилевский государственный университет продовольствия»
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время отмечается устойчивая тенденция повышения интереса потребителей к пищевым продуктам на основе натурального сырья. Для удовлетворения спроса потребителей и защиты их от фальсификации, необходимо разрабатывать продукцию с новыми свойствами из натурального сырья, которую можно выпускать на отечественных предприятиях.

Популярность соковых и сокосодержащих напитков среди потребителей растет в связи с ориентацией на здоровое питание. В последнее время большим вниманием пользуются напитки с приятным освежающим вкусом, а также обладающие функциональными свойствами.

Березовый сок и сброженный березовый квас являются традиционными напитками белорусской кухни. Однако непостоянный состав микрофлоры спонтанно сброженного березового сока (березового кваса) не позволяет предвидеть конечный биохимический состав продукта, а, следовательно, и рекомендовать напиток в лечебно-профилактическом питании. В связи с этим, для получения ферментированного продукта, обогащенного ценными биологически активными веществами и безопасного для потребления, целесообразно использовать чистые культуры микроорганизмов. Нами была разработана технология березового напитка, подвергнутого молочнокислому брожению. В настоящее время ведутся работы по расширению ассортимента напитков на основе лактоферментированного березового сока.

Для реализации поставленной цели возможно смешивание березового сока с различными соками как до лактоферментации, так и после нее. Нами выбрана технология, когда березовый сок купажируется с различными фруктовыми соками, смешивается с сахаром, подвергается пастеризации и далее ферментации молочнокислыми бактериями. Купажи были составлены путем сочетания различных ингредиентов в разных соотношениях. Доля фруктового сока составляла от 5 до 25% от массы купажа. Затем лабораторные образцы подвергались органолептической оценке. Образцы, получившие наивысшие баллы взяты за основу при разработке рецептур.

В рамках исследований нами разработаны рецептуры напитков березово-яблочного и березово-черноплоднорябинового, подвергнутых молочнокислому брожению и напиток «Водар лета» на основе сока березового с добавлением сахара и настоя сушеных фруктов, подвергнутого молочнокислому брожению.

Готовые продукты имеют ценный химический состав, высокую антиоксидантную активность и пищевую ценность. Разработанный ассортимент консервов полностью соответствует требованиям ТУ ВУ 700036606.099 – 2010 «Напитки березовые, подвергнутые молочнокислому брожению».