

**ПОЛУЧЕНИЕ НОВОГО ВИДА АПЕРИТИВА****Л.П.Яромич, О.В. Яковлева, А.В.Чернак****Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Обеспечение населения высококачественными продуктами питания в ассортименте является важной задачей пищевой промышленности. За последние годы ликеро-водочная промышленность превратилась в первую отрасль пищевой промышленности, значительно увеличила объем производства и расширила ассортимент продукции. Заводы стали оснащаться новым оборудованием, что позволяет применять передовые технологии, обеспечивающие выпуск продукции высокого качества. Перспективы развития ликеро-водочной промышленности в нашей стране очень велики. В последнее десятилетие ведется разработка новых видов ликеро-водочных изделий.

Аперитив – алкогольный напиток крепостью от 15 до 30 % об., характеризующийся наличием более или менее выраженного вкуса горечи.

Аперитивы употребляют до приема или во время приема пищи, так как они возбуждают аппетит. В качестве сырья используют этиловый спирт ректификованный, умягченную воду, настои пряно-вкусового сырья (трав, плодов, ягод) или их ароматные спирты, сахарный сироп.

Целью данной работы являлось изучение возможности получения нового вида аперитива, обладающего определенным спектром биологически активных веществ.

В качестве составляющих напитка были выбраны яблоки, шиповник, клюква, плоды стручкового перца, цветы гвоздики, корица, а также трава мяты, зверобоя, пустырника.

Применение дикорастущих трав для производства аперитива позволит уменьшить себестоимость напитка. Кроме того, дикорастущие культуры содержат большое количество питательных и биологически активных веществ.

Например, пустырник обладает выраженным успокаивающим, а также гипотензивным и кардиотоническими свойствами.

Трава чабреца обладает сильным бактерицидным действием в отношении кокковой патогенной флоры, эффективна против грамотрицательных микроорганизмов.

Препараты травы чабреца обладают также противовоспалительными, отхаркивающими, спазмолитическими и болеутоляющими свойствами. Действующие вещества травы чабреца высокоактивны против грибков, ленточных глистов и власоглава.

В плодах и ягодах также содержится большой спектр витаминов. В народной медицине употребляются при различных заболеваниях.

Таким образом, можно с уверенностью сказать, что аперитив с условным названием «Аппетит» будет привлекателен для покупателя своими органолептическими и биологическими свойствами. Кроме того, производство аперитива выгодно для производителя, так как в его состав входит настой из дикорастущих трав, которые произрастают в нашей стране и имеют невысокую стоимость. Также при производстве аперитива используются такие полуфабрикаты, как сок спиртованный яблочный и морсы клюквы и шиповника. Получение этих полуфабрикатов не требует высоких трудовых и материальных затрат, а значит производителю будет технологически и экономически выгодно производить новый вид аперитива и внедрять его на потребительский рынок.