

используется в основном для получения семян, мякоть которой, кроме пищевых волокон, содержит адсорбированный на ее поверхности каротин.

УДК 663.813.9

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ЛАКТОФЕРМЕНТИРОВАННОГО БЕРЕЗОВОГО СОКА С ФИТОДОБАВКАМИ

А.Л. Зайцева, Н.И. Титенкова

Научный руководитель - И.Б. Развязная

Могилевский государственный университет продовольствия

г. Могилев, Республика Беларусь

В последние годы в Республике Беларусь стабильно увеличивается выпуск отечественных напитков, как слабоалкогольных, так и безалкогольных. Производство этих напитков развивается быстрыми темпами. Начинает возобновляться производство различных видов соков с использованием новых технологий, позволяющих сохранить полезные свойства, получить новые органолептические характеристики, а также продлить срок годности.

Для реализации этих задач перспективным направлением является получение лактоферментированных соков, которые обладают целым спектром полезных для организма свойств. Образующаяся в процессе молочнокислого брожения молочная кислота препятствует деятельности некислотостойких размягчающих гнилостных микроорганизмов, является естественным консервантом и характеризуется низким порогом ощущения. Кроме того, при лактоферментации образуется ряд побочных продуктов брожения, которые оказывают влияние на формирование вкуса и аромата готового сброженного сока. Соки, полученные в результате молочнокислого брожения, обладают высокой антиоксидантной активностью, что особенно ценно для людей проживающих в загрязненных радионуклидами районах.

На кафедре «Технология пищевых производств» Могилевского государственного университета продовольствия в течение нескольких лет проводятся исследования по получению лактоферментированного березового сока. Для расширения ассортимента березовый сок купажировали с различными фитодобавками.

Целью проведенных исследований являлась органолептическая оценка лактоферментированного березового сока с различными фитодобавками.

В качестве основного сырья использовали березовый сок, собранный в 2007 году на территории Могилевского района. Для обогащения химического состава сброженного березового сока использовали следующие фитодобавки: сушеные яблоки, мяту перечную, ячмень, зеленый чай.

Купажирование березового сока с настоями фитодобавок можно проводить до либо после ферментации. Однако в ходе проведенной работы и последующей дегустационной оценки отмечено, что внесение фитодобавок в виде настоев лучше проводить после лактоферментации. Основываясь на рекомендациях, изложенных в СТБ ИСО 6564–2007, были построены профили флейвора в графической форме по оценке лактоферментированных соков с различными фитодобавками.

Наивысшую дегустационную оценку получил сок березовый лактоферментированный с настоем мяты, который в дальнейшем был подвергнут более детальному изучению.

В готовом напитке отмечается достаточно высокая антиоксидантная активность по сравнению с березовым соком лактоферментированным. Напиток обладал сложным кисло-сладким освежающим вкусом и мятным ароматом.