

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АРОМАТИЧЕСКОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ОРИГИНАЛЬНОГО АЛКОГОЛЬНОГО НАПИТКА

Волкова С.В., Цед Е.А., Макарова В.Ю.

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Беларусь**

В производстве оригинальных алкогольных напитков на основе зерновых дистиллятов использовали тмин, укроп и анис. Выбор данного сырья обусловлен тем, что с технологической точки зрения особый интерес представляют такие вещества данного сырья, как эфирные масла и дубильные вещества. Эфирные масла представляют собой сложные смеси терпеновых спиртов и фенолов, альдегидов, кетонов, терпеновых углеводородов, сложных эфиров алифатических кислот и др. соединений. Например, эфирное масло укропа повышает аппетит и положительно влияет на функцию поджелудочной железы; аниса – обладает отхаркивающим эффектом; тмина – улучшает пищеварение. Эфирные масла в сочетании с дубильными веществами обеспечивают синергический (взаимоусиливающий) эффект, т.е. физиологическая активность совокупности компонентов превышает суммарную активность каждого из них в отдельности и обеспечивает вкусовые характеристики напитка. Содержание наиболее значимых веществ для производства оригинальных напитков представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Физико – химические показатели ароматического растительного сырья

Физико-химические показатели	Сырье		
	тмин	укроп	анис
Сухие вещества, %	90,13	92,30	90,46
Влажность, %	10,5	10,0	10,2
Эфирные масла, %	5,0	3,5	7,5
Дубильные вещества	6,6	3,8	4,2

Как свидетельствуют полученные экспериментальные данные, представленное сырьё обладало необходимыми показателями качества для использования его в производстве алкогольных напитков. Эфирных масел больше всего содержалось в анисе и меньше – в укропе. Дубильных веществ – в тмине, в укропе и анисе содержалось приблизительно одинаковое количество данных веществ.

Закладку ароматического растительного сырья производили двумя вариантами:

1. Закладка вместе с дрожжами в бродильную емкость.
2. Закладка в брагоперегонный аппарат вместе с бражкой.

Первую закладку производили следующим способом: осахаренное и охлаждённое до температуры 35°С сусло отливали в отдельную емкость, вносили дрожжи и после начала брожения (через 24 часа) вносили навеску пряно-ароматического сырья.

По второму способу закладку пряно-ароматического сырья осуществляли непосредственно в аппарат при загрузке бражки.

Перегонку бражки и получение дистиллятов производили следующим образом: в подготовленный аппарат загружали бражку без добавок – контрольный образец. Второй образец – это бражка с добавлением пряно-ароматического сырья на стадии

брожения. Третий образец – бражка с добавлением навески пряно-ароматического сырья непосредственно в аппарат.

Таким образом, были получены 3 образца оригинальных напитков: контрольный, без добавок ароматического сырья; с добавлением ароматического сырья на стадии брожения; с добавлением навески ароматического сырья непосредственно в брагоперегонный аппарат. Данные образцы были переданы на дегустационную оценку (таблица 2 и рисунок 1).

Таблица 2 – Органолептические показатели оригинальных напитков на основе дистиллятов и ароматического сырья

Органолептические показатели (вкус в баллах)	Наименование образца		
	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Хлебный	8	7	6
Сивушный	7	7	7
Пряный	0	5	4
Ароматный	1	9	8
Жгучий	6	4	5

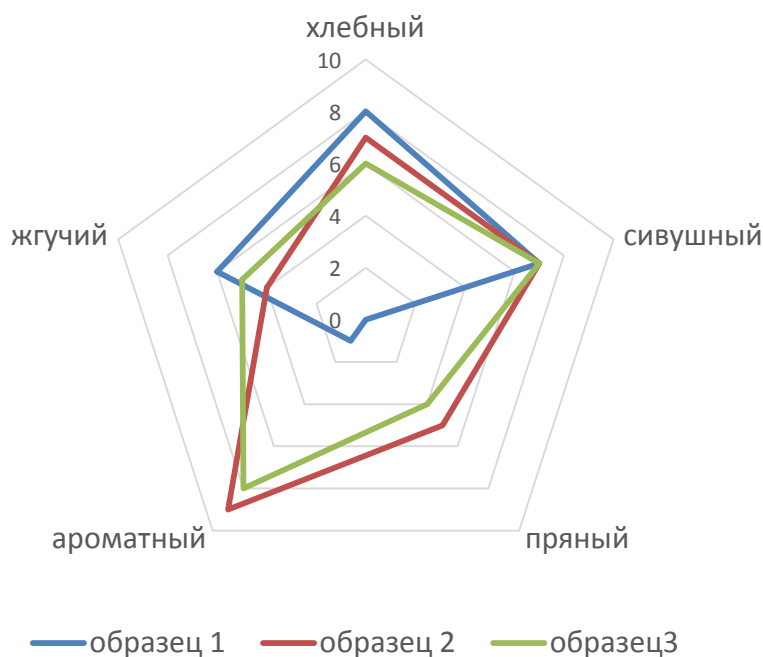


Рисунок 1 – Органолептические показатели оригинальных напитков на основе дистиллятов

Как показали результаты, представленные в таблице 2 и на рисунке 1, внесение ароматического сырья не зависимо от стадии внесения позволяет получать дистилляты с более высоким содержанием ароматических веществ. Причем в образце с внесением ароматического сырья на стадии сбраживания ощущались приятные тона ароматного масла аниса и тмина со слегка сладковатым послевкусием. В образце с внесением ароматического сырья перед перегонкой ощущались более тонкие ароматы пряностей, во вкусе присутствовали мягкие хлебные тона.