

СОЗДАНИЕ АССОРТИМЕНТА БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ ДЛЯ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Шелегова Н.А., Корзун Ю.С.

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

На данный момент целый ряд исследований посвящен изучению и разработке новых продуктов с заявленными полезными для здоровья свойствами, регулярно пополняющих современный белорусский рынок. Особенно ускоренными темпами развивается рынок функциональных напитков, поскольку для производителей именно напитки являются самым удобным объектом для введения в их составы практически любого, в том числе функционального, современного потребителя они все чаще ассоциируются с «правильным питанием» как составляющей здорового образа жизни, воспринимаются как определенная возможность компенсации дефицита здоровой пищи.

Технологиям производства напитков функционального назначения посвящены научные исследования и разработки многих ученых, проводимые учеными Всероссийского научно-исследовательского института пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности, Кубанского государственного технологического университета, Кубанского государственного аграрного университета, Северо-Кавказского федерального научного центра садоводства, виноградарства, виноделия, Кемеровского технологического института пищевой промышленности, Белгородского университета кооперации экономики и права и др [1, 2

Значимый вклад в получение научно-практических результатов в сфере создания функциональных напитков внесен и белорусским учеными Научно-практического центра национальной академии наук Беларуси по продовольствию и Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий.

Все достижения науки, посвященные исследованиям функциональных напитков, охватывают широкий спектр функциональных свойств растительного сырья с богатым химическим составом, в том числе растительного, ягодного и зернового сырья. Однако данные по исследованию составов напитков и полуфабрикатов функциональной направленности в недостаточной степени охватывают нетрадиционное растительное сырье, районированное именно на территории Республики Беларусь, в то время, как давно доказана наибольшая ценность в составах функциональных продуктов и напитков именно местного сырья [3, 4].

В настоящее время ассортимент безалкогольных коктейлей объектов общественного питания Республики Беларусь несколько ограничен, напитки представлены, главным образом, безалкогольной продукцией, содержащей искусственные и синтетические компоненты, а также газированной водой и соками.

Актуальность данной научно-исследовательской работы состоит в создании принципиально новых составов безалкогольных коктейлей на основе растительного сырья

На начальном этапе работы на основании проведенного аналитического обзора литературы было сделано заключение о том, что создание безалкогольных функциональных коктейлей на натуральной основе является несомненно актуальной задачей с выраженным научно-прикладным аспектом [1, 2, 3, 4].

Далее на основе изучения литературных данных в качестве такого сырья выбран апельсиновый, яблочный, виноградный, ананасовый соки и лекарственные растения (цветки липы, листья шалфея). Благодаря ценному химическому составу и фармакологическим свойствам выбранное сырье является перспективным для производства безалкогольных коктейлей нового поколения.

Комплексный анализ полученных на экспериментальном этапе данных по химическому составу, антиоксидантной активности и показателям безопасности цветков липы и листьев шалфея лекарственного, а также яблочного, виноградного, апельсинового и ананасового соков, позволил установить, что данное сырье может быть рекомендовано для дальнейшего использования в разработке натуральных безалкогольных коктейлей.

Выявлены оптимальные технологические режимы для получения растительных экстрактов, характеризующихся наибольшим содержанием сухих веществ и высокой антиоксидантной активностью.

В ходе изучения химического состава полученных экстрактов из цветков липы и шалфея лекарственного установлено, что они характеризуются широким спектром и достаточно высоким содержанием химических веществ-биоантиоксидантов, таких как витамин С, органические кислоты, полифенольные соединения и пектиновые вещества. При этом полученные образцы обладают хорошими органолептическими показателями.

Подбор компонентного состава безалкогольных коктейлей на натуральной основе позволил разработать серию рецептур коктейлей «Липа», которые включают экстракты цветков липы, сок апельсиновый, ананасовый и воду питьевую, а также коктейли серии «Шалфей» (экстракт шалфея лекарственного, сок виноградный, яблочный, вода питьевая).

Результатом работы стала разработка технологической схемы производства безалкогольных коктейлей, включающая в себя получение экстрактов лечебных трав, подготовку воды и приготовление купажей коктейлей.

Безалкогольные сокосодержащие коктейли характеризуются хорошими потребительскими показателями, ярко выраженными антиоксидантными свойствами.

Список использованных источников

1 Соболева, О.А. Напитки безалкогольные – социально значимые продукты здорового питания / О.А. Соболева // Актуальные вопросы индустрии напитков. – 2018. – №2. – С.176–178.

2 Посокина, Н.Е. Разработка функционального напитка на основе растительного сырья / Н.Е. Посокина, Н.М. Алабина, А.Ю. Давыдова // Актуальные вопросы индустрии напитков. – 2019. – №3. – С.174–178.

3 Алдошина, М.И. Актуальный выбор концепции здорового питания / М.И. Алдошина, Н.В. Трофимова // Здоровьесберегающие технологии в вузе: состояние и перспективы: материалы Всероссийской научно-практической конференции, Орел, 14 – 15 июня 2018г. / Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева; под общей редакцией Ю.Н. Зубцова. – Орел, 2018. – С. 38–42.

4 Кузнецова, Е.А. Формирование культуры здорового питания на основе функциональных напитков / Е.А. Кузнецова, С.А. Мордвинкин //Ценностно-гуманитарная парадигма формирования нового поколения специалистов в условиях развития цифровой среды: материалы международной научно-практической конференции, Волгоград, 14-15 мая 2019 г. / Волгоградский государственный аграрный университет; под общей редакцией А.Н. Иванова. – Волгоград, 2019. – С. 388–394.