

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ НОВОГО ВИДА БАЛЬЗАМА

Волкова С.В., Филиппова А.А., Кожевникова А.С.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь

Ассортимент ликероводочных изделий Республики Беларусь достаточно широк: водки, водки особые, настойки, настойки горькие, ликеры крепкие, ликеры десертные и ликеры эмульсионные, джины, бальзамы, кремы, пунши и др. Но многие предприятия Беларуси, специализирующиеся на производстве крепких алкогольных напитков хотели бы выйти на рынок с продукцией, которой нет у конкурентов.

Известно производство фруктовой водки, основанное на получении фруктового дистиллята, характеризующегося вкусом и ароматом используемых фруктов, плодов или ягод.

Разновидность этого напитка практически не представлена на белорусском рынке, очень слабо представлена на рынках соседних стран, таких как Россия и Украина, а в отдельных их районах не представлена вообще. Но, следует отметить, что такой вид напитка широко распространен за рубежом: Германия, Австрия, Франция, Венгрия, Болгария, Молдова, Сербия, Италия, и многих других странах мира. В Европе растет мода на эти напитки и их производство повышается. Например, в Германии есть регион, где изготавливают напиток из дистиллята из специальных сортов черешни, и на этой основе развивают агротуризм. В Австрии вырабатывают напиток из дистиллята груш сорта «вимос», производство которого регламентируется законом. В напитках на основе фруктовых дистиллятов присутствует широкий спектр спиртов, поэтому они богаче по аромату, и их потребительские качества выше. В разных странах придумали свои названия фруктовых дистиллятов. Особенно в этом отличились чехи, дав названия каждому виду. Например, яблочный – «яблковице», грушевый – «хрушковице», сливовый – «сливовице», вишневый – «трешновице», абрикосовый – «мерунковице», терновый – «трнковица». В Венгрии фруктовые дистилляты – «палинка».

Несмотря на большую популярность водки, у людей отчетливо намечается тенденция к потреблению менее крепких спиртных напитков. В связи с этим ликероводочной промышленностью остро стала задача переориентирования структуры выработки алкогольных напитков, т.е. увеличение производства и ассортимента напитков крепостью менее 40% об.

Ликероводочные предприятия в Республике Беларусь производят бальзамы с использованием спирта этилового ректифицированного из зернового сырья. Бальзам - это ликероводочное изделие, крепостью не менее 20 % и с содержанием общего экстракта (сухих веществ) не менее 50 г/дм³, от коричневого до темно-коричневого цвета с пряным ароматом, приготовленный из ингредиентов и полуфабрикатов, в состав которых могут входить лекарственные растения, сахарный колер или натуральные пищевые красители.

Бальзамы от других групп напитков отличает широкий набор растительного сырья, содержащего природные биологически активные вещества, что придает им тонизирующие свойства.

Целью данной работы являлось исследование возможности использования фруктового дистиллята при получении нового вида бальзама на основе местного растительного сырья.

В результате выполнения исследовательской работы были получены новые данные о качественных характеристиках растительного сырья, районированного в Республике Беларусь, для получения фруктовых дистиллятов; изучены физико-химические и биохимические процессы при сбраживании фруктовых соков; технологические параметры получения фруктовых дистиллятов и их качественные показатели; экспериментально установлены объемы отбора головных фракций при перегонке; исследованы процессы настаивания растительного сырья на основе фруктовых дистиллятов; оптимизирован и обоснован подбор компонентов купажа. На основании теоретических и экспериментальных данных на основе фруктовых дистиллятов разработана технология и рецептура бальзама, который не имеет аналогов не только на белорусском, но и на зарубежных рынках алкогольной продукции.

При разработке рецептуры бальзама была составлена матрица анализа функциональной направленности растительного сырья, в которой указывались наиболее характерные эффекты воздействия на организм человека. Такая матрица позволила выявлять недопустимые сочетания, которые могли возникнуть при составлении рецептуры, основывающиеся лишь на органолептических свойствах напитков, и определить те компоненты, действие которых суммируется по характеру однотипного влияния на организм человека.

Для составления наиболее оптимального купажа бальзама было приготовлено 36 образцов на одинаковой основе и затем с помощью органолептического анализа выбрали наилучшую композицию.

В рецептуру данного бальзама включены компоненты, известные своими свойствами защищать печень от токсического поражения этиловым спиртом – одуванчик лекарственный, крапива, зверобой и др., всего более 20 трав. Фруктовые дистилляты служили прекрасной основой растительных настоев, которые были использованы при производстве бальзама.

С учетом норм физиологических потребностей населения разработаны рекомендации по применению напитка: по 2–3 чайных ложки в день. Бальзам рекомендуется для использования в питании в качестве специализированного продукта, улучшающего пищеварение. Противопоказание к применению – индивидуальная непереносимость компонентов.

Литература

1 Шаршунов, В.А. Технология и оборудование для производства спирта и ликероводочных изделий: в 2 ч. Ч. II Производство ликероводочных изделий: пособие / В.А. Шаршунов, Е.А. Цед, Л.М. Кучерявый, А.В. Киркор. – Минск: Мисанта, 2013. – 520 с.

2 Квота на выпуск в 2017 году алкогольной продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.government.by> – Дата доступа: 07.06.2017 г.

3 Школьников, М.Н. Товароведно-технологическая характеристика растительного сырья, используемого в производстве бальзамов и БАД: учебное пособие / М.Н. Школьников, Е.Ю. Егорова // Алтайский государственный университет. БТИ. – Бийск: издательство Алтайского государственного университета, 2009. – 160 с.

4 Егорова, Е.Ю. Производство бальзамов и сиропов: учебное пособие / Е.Ю. Егорова, М. Н. Школьников, М. В. Гернет. – СПб.: Профессия, 2011. – 408 с.