

рекомендации по обогащению витаминами и минеральными элементами хлебных изделий на хлебопекарных предприятиях в зоне, пострадавшей от аварии на Чернобыльской АЭС.

УДК 663.81

НОВЫЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК НА ОСНОВЕ СОКА СВЕКЛЫ

Л.П. Яромич, Е.А.Цед, Е.А. Гавриленко

Могилевский технологический институт, Беларусь

В последнее время белорусские потребители проявляют повышенный интерес к отечественным напиткам на натуральной основе. В результате увеличивается спрос на разработку новых оригинальных напитков на отечественном сырье, на совершенствование технологии производства их с учетом современных требований рынка.

Нами была поставлена задача создать новые безалкогольные напитки лечебно-профилактического назначения путем комбинирования различных исходных продуктов богатых биологически активными веществами.

При разработке рецептур напитков в качестве составляющих использовали сок яблочный, сок клюквенный и сок свекольный сброженный.

Свекольный сок подвергали пастеризации при температуре 85 °С в течение трех минут и лактоферментации при температуре 30 °С в течение 24 часов.

Для сбраживания свекольного сока применялась комбинированная закваска в составе молочнокислых бактерий штаммов β -11 и β -13, которые вносились в 8 % стерильное квасное сусло в соотношении 1:1.

Купажный сироп готовили холодным способом.

В результате исследований были разработаны рецептуры двух новых видов напитков, условно названных «Рубин» и «Сюрприз».

В состав рецептуры напитка «Рубин» входит 52 кг свекольного сахара, 110 дм³ сока яблочного, 50 дм³ сока свекольного сброженного и 4 кг диоксида углерода.

Рецептура напитка «Сюрприз» состоит из 48,89 кг свекольного сахара, 100 дм³ сока яблочного, 25 дм³ сока клюквенного, 50 дм³ сока свекольного сброженного и 4 кг диоксида углерода.

Сочетание плодово-ягодных соков и сброженного свекольного сока позволит сохранить всю вкусовую и ароматическую гамму, а также лечебные свойства исходных продуктов.

Потребление таких компонентов может способствовать оздоровлению организма, профилактике заболеваний и вызывать положительные эмоции при восприятии вкуса и аромата.