

аира с добавлением концентрированного яблочного сока или без него. Купажный сироп смешивали с минеральной водой «Сосны -1» и насыщали углекислотой.

На основании проведенных исследований были разработаны рецептуры двух новых безалкогольных напитков.

Использование в рецептурах напитков концентрированного яблочного и лимонного соков позволило приготовить их без дефицитной и дорогостоящей лимонной кислоты и обогатить их питательными веществами.

Оба напитка по физико-химическим показателям соответствуют требованиям ГОСТ 28188-89. Они имеют повышенное содержание дубильных и красящих веществ, пектиновых и минеральных веществ, витамина С, что свидетельствует об их питательной ценности и лечебных свойствах.

Напитки разработаны на основе местного недорогого сырья, обладают освежающим эффектом, имеют приятный специфический вкус и аромат. Их производство позволит расширить ассортимент напитков с повышенной биологической ценностью.

УДК 663.479

НОВЫЙ ВИД КВАСА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КАЛИНЫ

Е.А. ЦЕД, Д.А. БОНДАРЕВ

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

Проблема обеспечения человека полноценным продуктом питания является важнейшей в ряду других экономических проблем. Одним из путей создания новых напитков лечебно-профилактического назначения является использование пищевых добавок природного происхождения. Проблемы сохранения здоровья населения, пострадавшего от аварии на Чернобыльской АЭС, тесно связаны с вопросами производства профилактического питания и представляет собой одно из приоритетных направлений в пищевой промышленности.

Разработана рецептура нового вида кваса на основе концентрата квасного сусла с частичной заменой его соком калины.

Калина - старинное лечебное средство русской народной медицины. Плоды калины употребляют при нервном возбуждении, сосудистых спазмах, гипертонической болезни, атеросклерозе. Считают, что

систематическое употребление плодов калины улучшает самочувствие больных злокачественными опухолями органов пищеварения.

Рецептура нового кваса включает концентрат квасного сусла, сок калины, сахар, комбинированную закваску.

Для сбраживания квасного сусла использовали квасные дрожжи расы М, которые вводили в состав комбинированной закваски совместно с молочнокислыми бактериями штаммов β -11 и β -13. Процесс брожения и купаживания вели по технологии приготовления хлебного кваса из ККС.

В сыром и готовом квасе определяли показатели качества. На основании этих показателей можно утверждать, что лечебно-профилактическое действие кваса обуславливается содержанием широкого спектра биологически-активных веществ: органических кислот, витаминов, скорректированным углеводным и минеральным составом.

Квас имеет приятный вкус и аромат, а также обладает освежающим эффектом.

Новый вид кваса можно рекомендовать к внедрению в производство с целью расширения ассортимента квасов лечебно-профилактического назначения.

УДК 663.81

НОВЫЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СОКА СВЕКЛЫ

Е.А. ГАВРИЛЕНКО

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

Сегодня на отечественном рынке предлагаются напитки преимущественно зарубежного производства. Среди них очень мало продуктов из натурального сырья, вместо них мы пьем «Кока-колу», «Спрайт», «Фанту» и другие напитки, натуральность которых вызывает сомнения.

Кроме того, следует отметить, что практически отсутствует ассортимент напитков с использованием овощных соков, хотя в ряде зарубежных стран такое сырье является традиционным.

Как известно, лечить заболевание труднее, чем предотвратить его. Поэтому необходимо шире разрабатывать и внедрять продукты и добавки с лечебно-профилактическими свойствами.