

УДК 663.8: 663.64

ИССЛЕДОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА НОВЫХ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НАСТОЯ КОРНЯ АИРА

Т.М. Тананайко, Е.А. Трилинская

Могилевский технологический институт, Беларусь

В последние годы безалкогольной промышленностью республики почти прекращен выпуск безалкогольных напитков с использованием растительного сырья. Однако необходимость создания напитков лечебно-профилактического действия, богатых биологически активными веществами, является важной и актуальной проблемой в условиях ухудшения экологической ситуации во многих районах республики Беларусь.

Была подготовлена задача разработать новые безалкогольные напитки с использованием настоя корня аира, который находит широкое применение в народной медицине. Корневища аира содержат до 2% эфирного масла, представляющего смесь терпенов и сексвитерпенов, горький гликозид акорин, дубильные вещества, аскорбиновую кислоту, алколонд каламин. Эти вещества не только способствуют обновлению аромата и вкуса безалкогольных напитков, но и повышают их биологическую ценность и способствуют лечебному действию.

При разработке рецептур новых безалкогольных напитков в качестве одного из компонентов был использован спиртовой настой корня аира. Для его получения сухой измельченный корень аира настаивали пять суток на 70%-ном и пять суток на 50%-ном ректификованном спирте, соединив настои 1-го и 2-го слива.

В качестве других компонентов безалкогольных напитков использовали сок яблочный концентрированный осветленный Борисовского консервного завода, сок клюквенный или лимонный и минеральную воду «Сосны-1».

Купажный сироп готовили холодным способом путем смешивания сахарного сиропа с яблочным концентрированным соком, с клюквенным или лимонным соком и настоем корня аира. Купажный сироп смешивали с минеральной водой «Сосны-1» и насыпали углекислотой.

На основании проведенных исследований были разработаны рецептуры двух новых безалкогольных напитков «Рассвет» и «Свежесть».

Использование в рецептурах напитков концентрированного яблочного, клюквенного 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 СТБ 539-94. 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 на основе растительного сырья повышенной биологической ценности.

УДК 663.813

ИССЛЕДОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ ОВОЩНОГО ПОРЕ

В.Н. Тимофеева, В.А. Огородников, И.Л. Кукушкина

Могилевский технологический институт, Беларусь

В условиях свободного рынка, интереса к импортной продукции и незащищенности отечественной промышленности на первое место в ряду многих проблем выдвигается задача выпуска конкурентноспособной продукции в ценовом отношении. Решение этой задачи достигается снижением издержек производства за счет внедрения нового оборудования, прогрессивных ресурсосберегающих технологий, рационального использования сырьевых ресурсов, создания безотходных и экологически чистых производств.

На внутреннем рынке республики представлен широкий ассортимент напитков, но в основном с использованием искусственных ароматизаторов и красителей. Производство же напитков на натуральной основе в настоящее время является актуальным.

Целью работы является исследование и разработка технологии напитков на основе морковного, тыквенного и кабачкового поро с невысоким содержанием овощной части.

При разработке рецептур учитывалась низкая кислотность вышеуказанных поро, которая влияет не только на органолептические показатели, но и на технологический процесс стерилизации готовых напитков.

В результате проведенных исследований разработана технология и рецептуры следующих видов напитков: «Кабачково-яблочный», «Кабачково-облепиховый», «Тыквенно-яблочный», «Морковно-яблочный», «Морковно-облепиховый».

Напитки содержат значительное количество биологически активных веществ (витаминов, пектиновых и минеральных веществ), имеют приятный вкус, цвет, аромат и обладают хорошей густой консистенцией.

Напитки доступны широкому кругу потребителей в ценовом отношении. Оптовая цена одной бутылки «Twist - Off» вместимостью 1 дм³ составляет в зависимости от вида напитка 188 - 261 руб.