

ИССЛЕДОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА НОВЫХ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СОКА КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Калинина Т.М., Цедрик О.Э.

Могилевский технологический институт

При производстве высококачественных безалкогольных напитков первостепенное значение имеют основы, формирующие вкусовые и ароматические свойства напитков, и обеспечивающие повышение их биологической ценности. К таким компонентам прежде всего относятся натуральные плодово-ягодные и овощные соки. Напитков на основе овощных соков выпускается явно недостаточно. Поэтому была поставлена задача разработать новые безалкогольные напитки с использованием сока квашеной капусты. Выбор сока квашеной капусты для приготовления новых напитков обусловлен его высокой биологической ценностью и лечебными свойствами. Он богат витаминами С и U, улучшает пищеварение, эффективен при лечении болезней желудка.

На основании проведенных исследований разработаны два новых газированных безалкогольных напитка с повышенной биологической ценностью. Рецептура напитков включает : сахар, сок квашеной капусты, сок яблочный концентрированный осветленный, сок лимонный или клюквенный.

Использование концентрированного яблочного сока позволило приготовить напитки без дефицитной лимонной кислоты и обогатить их питательными веществами.

Разработанные напитки готовятся на основе местного недорогостоящего сырья. Они обладают освежающим эффектом, имеют приятный специфический вкус и аромат. Использование в напитках сока квашеной капусты повышает содержание в них минеральных и пектиновых веществ, витаминов, способствующих лечебному действию.