

## **РАЗРАБОТКА НОВЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕТРАДИЦИОННОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Крысин Т.Д.**

**Научные руководители – Волкова С.В., к.т.н., доцент, Цед Е.А., д.т.н., профессор  
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время в Республике Беларусь наблюдается снижение объемов потребления крепких алкогольных напитков и увеличение объемов производства слабоалкогольных напитков, которые являются перспективным направлением в отрасли и пользуются большой популярностью, ввиду их доступности, а так же широкого ассортимента представленных видов. Данная категория напитков привлекает широкий круг потребителей, включая молодежь, а так же потребителей с низкой толерантностью к крепкому алкоголю.

Ассортимент слабоалкогольных напитков в основном представлен наименованиями, изготовленными на основе плодового и фруктово-ягодного сырья местного и зарубежного происхождения. Слабоалкогольные напитки, изготовленные из нетрадиционного для данной категории продукции овощного сырья, встречаются редко, в небольших объемах.

Целью работы является изучение и оптимизация процесса брожения морковного сока за счет использования различных культур дрожжей и подбора оптимальных параметров для ведения технологического процесса, с его дальнейшим использованием полученных образцов при производстве алкогольных и слабоалкогольных напитков.

Работа в данном направлении в Республике Беларусь на сегодняшний день определяется «Доктриной национальной продовольственной безопасности Республики Беларусь до 2030 года», в качестве основных приоритетов в которой закреплены рациональное использование сырьевых ресурсов и внедрение технологических инноваций.

Морковь – двухлетнее травянистое растение с мясистым корнеплодом и многократно перисторассеченными листьями. Корнеплоды моркови богаты углеводами, содержат значительное количество легкоусвояемых минеральных солей, витамины группы В и D, каротины (фитоен, фитофлуен, ликопин) в количестве 80-120 мг/кг. В небольших количествах содержатся пантотеновая и аскорбиновая кислоты, флавоноиды, антоцианы, жирные и эфирные масла, аминокислоты.

В Республике Беларусь выращивают значительные объемы моркови, которые в полной мере обеспечивают внутренний рынок и экспортные заказы.

Разработка новых технологических решений при получении слабоалкогольных напитков с использованием нетрадиционного растительного сырья является одной из актуальных задач, стоящей перед пищевой промышленностью, решение которой позволит получить новую, конкурентоспособную, экологически безопасную продукцию, состоящую из натуральных компонентов.

### **Список использованных источников**

1. Эндрю Дж. Г. Ли, Джон Р. Пигготт «СПИРТНЫЕ НАПИТКИ. Особенности брожения и производства», перевод с англ. яз 2-го издания. – Санкт-Петербург: Профессия, 2006. – 534 с.