

## **РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ НАПИТКА ЛИКЕРНОГО С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДИКОРАСТУЩЕГО ЯГОДНОГО СЫРЬЯ**

**Якушевич Е.Ю.**

**Научный руководитель – Назарова Ю.С., к.т.н., доцент  
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время производители алкогольных напитков большое внимание уделяют созданию натуральной продукции, обогащенной биологически активными веществами. Что совпадает с потребностями современных потребителей, уделяющих внимание здоровому образу жизни. В связи с этим особенно актуальна разработка напитков ликерных на основе натурального растительного плодово-ягодного сырья, богатого биологически веществами.

Важным является использование новых нетрадиционных видов дикорастущего плодово-ягодного сырья, обладающего специфическими вкусовыми свойствами и оптимальным химическим составом. Особое внимание уделяется отсутствию токсичных веществ, наличию красящих и ароматических соединений, а также веществ, обладающих антимикробным и антиоксидантным действием.

Целью данной научной работы является исследование возможности использования местных и дикорастущих ягод в технологии производства напитков ликерных. На начальном этапе работы были исследованы качественные характеристики сушеного растительного сырья для приготовления морсов и в дальнейшем напитков ликерных. Определяющим фактором являлась не только антиоксидантная активность предварительно выбранного сырья, но и его широкое распространение на территории Республике Беларусь. Объектами исследований являлись дикорастущее плодово-ягодное сырье: барбарис, ежевика, рябина черноплодная.

Установлено, что исследуемое сырье богато фенольными веществами, в особенности рябина. Содержание фенольных веществ которой составляет 0,76 %, что в 0,67 раз больше по сравнению с ежевикой, и в 0,39 раз больше по сравнению с барбарисом. Витамин С в значительных количествах содержится в ежевике и рябине, и составляет 25,71 и 20,71 мг соответственно. В барбарисе витамина С содержится меньше – 10,71 мг. Содержание флавоноидов во всех исследуемых образцах достаточно высокое. В ежевике содержание флавоноидов составляет 0,34 %, в рябине – 0,31 % и в барбарисе – 0,30 %. Так как основная часть флавоноидов содержится в оболочке, то визуально можно наблюдать окрашивание водной вытяжки при проведении эксперимента [1].

Таким образом, было выявлено, что подобранное плодово-ягодное сырье может быть эффективно использовано при разработке напитка ликерного с повышенными функциональными характеристиками.

### **Список использованных источников**

1. Назарова, Ю. С. Применение нетрадиционного ягодного сырья в технологии получения ликеров / Ю. С. Назарова, Е. Ю. Якушевич, У. В. Папко // Материалы XI Международной научно-технической конференции «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство», 12 декабря 2025 г. – Воронеж. гос. ун-т инж. технол., ВГУИТ, 2026. – С.9–12.