

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ НАПИТКОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЭКСТРАКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Шалыгина Д.В.

**Научный руководитель – Козина Т.М., ст. преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В последнее время распространение среди продуктов оздоровительного действия получило направление напитков, содержащих экстракты, настои, отвары, бальзамы, сиропы пищевых и лекарственных растений, которые наряду с традиционными напитками занимают свою нишу на рынке соковой продукции.

Пряноароматические растения, используемые с древних времен, нашли широкое применение в пищевой промышленности. Так, мята перечная, используемая, главным образом, для получения эфирного мятного масла и ментола, находит применение в ликероводочной, безалкогольной и кондитерской промышленности. Душицу добавляют в различные овощные супы, соусы, к жареному, тушеному и печеному мясу. Мелиссу в свежем и сушеном виде добавляют как пряную приправу к салатам, сыру, овощам, грибам, а также к блюдам из рыбы и птицы. Ее используют для производства ликеров и безалкогольных напитков. Благодаря ценным свойствам и освежающему лимонному вкусу, она служит вкусовой добавкой к чаю.

Физиологическое действие, которое оказывают на организм растительные экстракты, обусловлено наличием в их составе минорных и биологически активных компонентов, таких как: алкалоиды, гликозиды, эфирные масла, дубильные вещества.

Несмотря на то, что данные вещества присутствуют в микроколичествах, они оказывают влияние на физиологические процессы и биохимические реакции в организме.

Поэтому целью данной работы являлась разработка технологии напитков с использованием экстрактов растительного сырья.

На первом этапе работы были разработаны рецептуры экстрактов для новых сокосодержащих напитков. В качестве экстрагента в данной работе была использована вода. Определяли оптимальное соотношение количества экстрагента и растительного сырья. Для этого подготовленную траву заливали экстрагентом в различных соотношениях. Об эффективности экстрагирования судили по изменению количества сухих веществ в экстракте.

В результате проведенных исследований были разработаны оптимальные режимы экстрагирования растительного сырья и исследованы их основные физико-химические показатели.

Выявлено также, что экстракты имеют хорошие органолептические свойства, а достаточно высокое содержание биологически активных веществ позволяет рекомендовать подобранные экстракты для использования в качестве компонента при производстве новых сокосодержащих напитков.

Использование экстрактов растительного сырья в составе напитков позволит повысить их пищевую ценность за счет многообразия физиологически значимых веществ натурального происхождения. Потребление напитков, обогащенных экстрактами, также будет способствовать повышению тонуса организма, укреплению нервной системы и устойчивости организма к неблагоприятным воздействиям окружающей среды.