

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ЛАКТОФЕРМЕНТИРОВАННОГО ТЫКВЕННОГО НАПИТКА С ИМБИРЕМ

Укружская О.О.

Научный руководитель – Развязная И.Б., старший преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

С технологической точки зрения напитки – наиболее удобная модель для создания новых продуктов, в том числе и с использованием натурального растительного сырья. Расширение ассортимента «полезных» и «функциональных» напитков раскрывает перед нами возможности управления процессом поступления биологически активных веществ в организм человека, и, обеспечив рынок необходимыми напитками, мы получим доступное средство оздоровления потребителей любых возрастных групп.

Сокодержущие напитки являются одной из категорий освежающих функциональных напитков с добавленной пользой. Существуют разнообразные рецептурные возможности для создания сокодержущих напитков: можно по-разному задавать содержание сока, плотность и вкус сокодержущего напитка, а также вносить полезные для здоровья компоненты.

Целью проводимого исследования является разработка технологии лактоферментированного тыквенного напитка с добавлением имбиря в качестве источника биологически активных веществ.

В корне имбиря содержатся в большом количестве эфирные масла, которым он обязан своим пряным, терпким ароматом, и фенолоподобное вещество – гингерол, придающее ему пикантную жгучесть. Имбирь содержит очень сложную смесь фармакологически активных компонентов. Он богат солями магния, кальция и фосфора, а также витаминами «нервной» группы В (В₁, В₂, В₁₂), С, А. Также в имбире содержится железо, цинк, калий и натрий, алюминий, аспарагин, каприловая кислота, холин, хром, германий, железо, линолевая кислота, марганец, никотиновая кислота, олеиновая кислота, кремний.

Молочнокислое брожение (лактоферментация) неизбежно изменяет химический состав сбраживаемого субстрата. Поэтому на первоначальном этапе представляло интерес изучение изменения характерного «жгучего» вкуса имбиря при сбраживании. Первоначально готовили вытяжку из корня имбиря, которую затем смешивали с тыквенным соком и сахаром в различных соотношениях. Далее смесь пастеризовали и внесли концентратом бактериальным прямым внесением, состоящий из комбинации *Str. salivarius* subsp. *thermophilus* и *Lbc. delbrueckii* subsp. *bulgaricum*.

Отмечено, что после лактоферментации значительно снизился терпкий вкус напитков, сформировался гармоничный специфический аромат тыквенного напитка. Учитывая органолептические характеристики, отобраны оптимальные варианты лактоферментированных напитков. Изучен химический состав полученных сброженных напитков. Исследование в данном направлении планируется продолжить.