

ИЗУЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ НАТУРАЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ ЛЕКАРСТВЕННОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПАСТЕРИЗАЦИИ

**Моргунова Е.М., Масанский С.Л., Шелегова Н.А., Михаленко Е.Л.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Одним из основных факторов в обеспечении высокого качества напитков являются их стерильность и стабильность к помутнениям. При этом важно не только получить стерильный и стабильный продукт, но и максимально сохранить содержащиеся в нем исходные компоненты, влияющие на его вкусовые качества и биологическую ценность.

С целью изучения сохраняемости натуральных напитков на основе лекарственного растительного сырья проводилась стабилизация серии разработанных напитков на основе плодово-ягодных соков и лекарственных трав посредством пастеризации.

Пастеризация является одним из наиболее действенных и широко применимых для увеличения стойкости напитков приемом.

Пастеризация напитков проводилась при температурах 60 °С, 70 °С, 80 °С в течение 30 минут.

Для определения эффективности пастеризации проводилось определение наличия посторонней микрофлоры в пастеризованных при разных температурах напитках. Использовался метод предельных разведений.

Проведенные микробиологические исследования позволили установить оптимальную температуру для пастеризации напитков.

Установлено, что пастеризация напитков при температуре 60 °С не обеспечивает их микробиологическую чистоту в необходимой степени: в напитках после пастеризации обнаружено 9...10 КОЕ дрожжей и плесеней, что близко к критическому значению.

Пастеризация напитков при температуре 80 °С обеспечивает наиболее полную их микробиологическую чистоту: в напитках после пастеризации дрожжей и плесеней не обнаружено либо найдено 2...3 КОЕ дрожжей и плесеней, что гораздо ниже допустимого значения. Результаты посевов свидетельствуют о том, что для обеспечения микробиологической чистоты натуральных напитков профилактической направленности достаточно пастеризации в течение 30 минут при температуре 70 °С.

Проводилось исследование влияния пастеризации на сохраняемость физико-химических и органолептических показателей напитков.

Анализ физико-химических характеристик и органолептических показателей напитков до и после пастеризации позволил установить, что выбранный режим пастеризации напитков практически не оказывает влияния на их качественные характеристики, химический состав и органолептические показатели.

Таким образом, в результате исследований подобраны наиболее эффективные режимы пастеризации напитков новой серии и установлено, что применение с целью стабилизации натуральных напитков подобранных способов стабилизации практически не влияет на качественные характеристики напитков и повышает их стойкость в 3 раза при хранении напитков при температуре (20±2)°С и в 10 раз при хранении напитков при температуре (0±2) °С.