

## ОПТИМИЗАЦИЯ РЕЦЕПТУРНОГО СОСТАВА НАТУРАЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ ЛЕКАРСТВЕННОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

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

Одной из наиболее перспективных и динамически развивающихся в нашей стране групп напитков являются напитки брожения.

Приоритетными направлениями при создании таких напитков можно считать подбор растительного сырья с выраженными антиоксидантными свойствами и разработку технологии его переработки, обеспечивающую повышение пищевой и биологической ценности напитков за счет максимального сохранения нативных свойств сырья. На основе плодово-ягодных соков и лекарственных трав была создана серия натуральных напитков брожения, обладающих повышенной биологической, физиологической ценностью и антиоксидантными свойствами.

С целью подбора оптимальных композиций напитков производилась их экспертная оценка, включающая в себя следующие виды работ: формирование группы экспертов (фокус-группы), подготовка экспертных анкет, опрос экспертов, обработка полученных результатов и их математический анализ.

Созданной фокус-группой было проведено ранжирование образцов напитков по органолептическим свойствам, выполнена математическая обработка полученных данных (степень согласованности мнений экспертов, коэффициент конкордации, распределение Пирсона и статистика Фридмана), которая позволила наиболее точно выявить образцы напитков с наилучшими показателями и убедиться в достоверности экспертной оценки.

При органолептических испытаниях новых видов напитков профилактической направленности перед дегустаторами было поставлено задание: расположить образцы напитков в порядке улучшения их органолептических свойств. Для этого экспертам предлагают проранжировать (упорядочить) параметры в порядке возрастания важности, то есть минимальный ранг получает наименее удачный образец, следующий, наименее гармоничный из оставшихся, получает более низкий ранг и так далее.

При статистической обработке данных была также поставлена задача вычислить, существует ли разница между сравниваемыми образцами напитков, если дегустаторы давали целостную оценку качеству напитков. В результате проведения экспертной оценки новых видов напитков профилактической направленности установлено, что напитки обладают хорошими потребительскими свойствами, характеризуются приятным гармоничным вкусом и ароматом. Экспертами проведено ранжирование образцов по органолептическим свойствам, выполнена математическая обработка полученных данных, которая позволила наиболее точно выявить образцы напитков с наилучшими показателями и убедиться в достоверности органолептической оценки.

В результате были разработаны рецептуры на натуральные безалкогольные напитки «Сохо», «Вегас», «Сантания» и напитки брожения «Лофант», «Плюс» и «Ланпин». Созданные напитки прошли испытания в производственных условиях, которые показали, что они соответствуют требованиям нормативно-технической документации и могут быть рекомендованы к производству.