

## ПОЛУЧЕНИЕ СБРОЖЕННЫХ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ МЕДА

**Микулинич М.Л., Моргунова Е.М., Масанский С.Л.**  
**Могилевский государственный университет продовольствия**  
**г. Могилев, Республика Беларусь**

Медовуха – это такой же оригинальный национальный напиток, как и виски в Шотландии, саке в Японии или текила в Мексике, обладающий своей яркой особенностью – медом, благодаря которому медовуха приобретает непревзойденную мягкость. Это исконный славянский напиток, имеющий богатую историю и глубокие национальные корни. Благодаря присутствию в рецептуре натурального меда, который обладает целебными свойствами, медовуха считается поистине уникальной и полезной.

Напитки из меда быстро утоляют жажду, превосходно влияют на нормальное течение процессов пищеварения и на обмен веществ. Такие напитки обладают высокой пищевой и биологической ценностью благодаря наличию в их составе глюкозы, фруктозы, сахарозы, декстринов, протеинов, органических кислот, минеральных веществ, ферментов, витаминов, ароматических веществ и других биологически активных веществ меда. Введение меда в рецептуры не только повышает пищевую ценность продукта, но и позволяет обогатить их необходимыми человеку веществами, причем природного происхождения. В процессе естественного брожения медовые напитки дополнительно обогащаются продуктами обмена дрожжей, которые также снабжают напитки питательными веществами и формируют их органолептические характеристики, поэтому разработка технологии получения медовухи с повышенной пищевой ценностью на основе меда является актуальной и перспективной.

В результате работы исследованы количественные показатели и потребительские свойства различных сортов меда, в частности, акациевого, рапсового, цветочного, гречишного и растительного лекарственного сырья (душица, мята перечная, эхинацея пурпурная и листья малины).

Высокое содержание биологически активных веществ (витамина С,  $\beta$ -каротина и полифенольных веществ) в меде позволяет рекомендовать их для использования в качестве сырья при производстве натуральных медовых напитков. Для этих целей представляет практический интерес рапсовый мед. Рапс в настоящее время районирован в больших масштабах в Республике Беларусь, но остается дешевым и достаточно выгодным сырьем, поэтому мед на его основе не требует значительных вложений.

Изучено влияние значимых факторов (температуры, значение рН, штамма микроорганизма, продолжительности брожения) на протекание процесса брожения. Установлены оптимальные температура и значение рН для приготовления напитка на основе рапсового меда.

В результате работы теоретически и экспериментально обоснована возможность использования рапсового меда для производства медовых напитков. Разработана технологическая схема получения и рецептура медового напитка. Сформулирована гипотеза о возможности использования настоев лекарственного растительного сырья в рецептурах медовых напитков с целью повышения их потребительской ценности.