

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОКА ЯГОД БУЗИНЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ СИДРА

Бурак Л.Ч

**Научный руководитель – Тимофеева В.Н, к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Слабоалкогольный напиток является одним из распространенных продуктов, употребляемых такой социальной группой, как молодежь. В настоящее время в условиях экономического переустройства страны и введения рыночных механизмов наблюдается стабильный процесс переориентации некоторой части населения на потребление более высококачественных натуральных продуктов питания, в том числе и слабоалкогольных напитков. В связи с этим особый интерес представляет слабоалкогольный напиток - фруктово-ягодный сидр, обладающий более высокой пищевой ценностью по сравнению с крепленой алкогольной продукцией. Полезные свойства сидра обусловлены его химическим составом: высоким содержанием органических кислот, фенольных и минеральных веществ (макро- и микроэлементов), витаминов и др. Слабоалкогольные напитки на натуральном сырье, содержащие природные, в том числе растительные компоненты, позволяют обогатить организм биологически активными веществами. Вещества, накапливаемые в плодах, ягодах и растениях, действуют на организм мягче, чем синтетические препараты. Физиологическая активность их шире.

С целью расширения ассортимента натуральных фруктово-ягодных сидров, формирования новых физико-химических, органолептических и физиологических свойств продукта разработаны ТУ ВУ190130976.002 «Сидры особые газированные».

Нами исследован качественный и количественный состав сахаров, кислот, антоцианов и других биологически активных веществ в ягодах бузины произрастающей на территории Республики Беларусь и в соке из нее. Разработана технология производства сидра с использованием сока из бузины, утверждена технологическая инструкция ТИ ВУ190239501.9-20.459 «Сидр яблочно-бузиновый».

Оценено влияние особенностей химического состава и свойств бузины на технологию данного вида сидра, определены качественные показатели готового продукта и его питательная ценность.

Изготовление данного вида сидра, полученного в результате спиртового брожения плодово-ягодного сырья и купажирования с соком бузины позволяет получить натуральный продукт с высоким содержанием биологически активных веществ. Внедрение технологии фруктово-ягодных сидров позволяет заменить импортные слабоалкогольные напитки, произведенные с применением ароматизаторов и красителей, и создать конкурентоспособную продукцию, обладающую питательной ценностью и полезными свойствами, предназначенную для рынка ближнего и дальнего зарубежья.