

СОЗДАНИЕ НАТУРАЛЬНЫХ НАПИТКОВ БРОЖЕНИЯ НА ОСНОВЕ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ СОКОВ И ЛЕКАРСТВЕННЫХ ТРАВ

Михаленко Е.Л.

Научные руководители – Моргунова Е.М., к.т.н., доцент

Шелегова Н.А., ст.преподаватель

Могилевский государственный университет продовольствия,

г. Могилев, Республика Беларусь

Весьма актуальными в настоящее время являются исследования по разработке натуральных напитков нового поколения, которые характеризовались бы не только хорошими органолептическими показателями, но и обладали бы антиоксидантным действием за счет высокого содержания биологически активных веществ, что позволило бы оказывать позитивное действие на организм человека.

Целью данной работы являются исследования, направленные на разработку сброженных напитков на основе местного натурального плодово-ягодного сырья и экстрактов лекарственных трав.

При разработке натуральных сброженных напитков использовались соки прямого отжима ягод калины обыкновенной и черной смородины, а перспективным лекарственным сырьем с профилактической точки зрения, обладающим рядом полезных свойств и приятным ароматом, выбран ряд лекарственных трав: мята перечная, шалфей лекарственный, зверобой продырявленный, эхинацея пурпурная и др. Выбор сырья осуществлялся с учетом его доступности и распространенности, органолептических свойств и фармакологического действия.

Одним из основных методов выделения биологически активных веществ из природных растительных материалов является процесс экстрагирования. В процессе приготовления натуральных слабоалкогольных напитков экстракция проводилась по технологическим параметрам, которые установлены в работе в результате изучения, оптимизации и интенсификации процесса экстрагирования растворимых сухих веществ лекарственных трав. Отличительной особенностью разработанной технологии является использование соков прямого отжима в качестве экстрагента лекарственного сырья. Установленные в процессе исследований режимы экстракции позволяют максимально сохранить высокие антиоксидантные свойства сырья и получить соковые экстракты лекарственных трав, обладающие богатым химическим составом и хорошими органолептическими показателями.

Учитывая, что основной технологической стадией получения сброженных напитков является процесс брожения, сброживанию подвергали полученные соковые экстракты лекарственных трав. В результате сброживания происходит значительное повышение антиоксидантной способности напитков и накопление целого ряда вкусоароматических соединений, которые придают напитку уникальный, неповторимый, приятный вкус и аромат. Сброженные калиновые экстракты использованы в качестве основы для получения натуральных напитков.

Разработанные натуральные напитки брожения отличаются сбалансированным составом, имеют кисло-сладкий вкус с легкой горчинкой и обладают гармоничным, сложным, приятным ароматом, характерным для основного сырья.