

**РАЗРАБОТКА СЛАБОАЛКОГОЛЬНОГО
СБРОЖЕННОГО НАПИТКА ПРЕМИУМ-КЛАССА****Шелегова Н.А., Чекалина Е.С.****Научные руководители - Моргунова Е.М., к.т.н., доцент,
Титенкова Н.И., ст.преподаватель****Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Напитки премиум-класса позиционируются как продукты на натуральном сырье (с высоким содержанием соков, экстрактов, виноматериалов), имеющие функциональную направленность, расфасованные в упаковку небольшой вместимости и оригинально оформленные. На европейском рынке среди напитков этой группы доминируют продукты модного, стильного, молодежного направления с содержанием соков около 10%. На белорусском рынке слабоалкогольные напитки премиум-класса практически не представлены. Сегодня этот сегмент белорусского слабоалкогольного рынка практически свободен и очень перспективен.

Целью исследований является разработка сброженного слабоалкогольного напитка на основе местного натурального плодово-ягодного сырья (плодов калины обыкновенной) и экстракта мяты перечной. Основная идея, которая реализуется при разработке рецептуры – это формирование состава напитка таким образом, чтобы потребитель получал наслаждение не количеством, а качеством.

На начальном этапе исследований был выбран сорт калины обыкновенной, обладающий наиболее высокой биологической, пищевой и физиологической ценностью.

При выборе мяты перечной из широчайшего спектра лекарственных трав руководствовались доступностью и распространенностью, органолептическими свойствами и имеющимися сведениями о химическом составе и фармакологическом действии сырья.

Экстракция мяты перечной проводилась по технологическим параметрам, установленным в результате изучения, оптимизации и интенсификации процесса экстрагирования растворимых сухих веществ мяты перечной: температура экстракции $60 \pm 5^\circ\text{C}$, продолжительность – 45 ± 5 минут, соотношение сырье : экстрагент 1:10. Отличительной особенностью предложенной технологии является использование калинового сока в качестве экстрагента. Подобранные режимы экстракции позволяют максимально сохранить высокие антиоксидантные свойства сырья и получить калиновый экстракт, обладающий богатым химическим составом, хорошими органолептическими показателями и высокими антиоксидантными свойствами.

Основной технологической стадией получения сброженных слабоалкогольных напитков является процесс брожения, сброживанию подвергали полученный калиновый экстракт мяты перечной. С целью установления оптимальных условий брожения изучалось влияние различных технологических параметров (температуры брожения и рас дрожжей) на процесс сброживания. В результате изучения динамики изменения основных показателей сброживания калинового экстракта мяты перечной различными расами дрожжей и при различных температурных режимах установлено, что температура $23-25^\circ\text{C}$ позволяет создать благоприятные условия для процесса брожения и применение препарата сухих активных дрожжей Lalvin-1116 в качестве сброживающего компонента вполне оправдано.

Сброженный экстракт использовался в качестве основы для получения натурального слабоалкогольного напитка, дополнительно в купаж с целью корректировки вкусовых характеристик вносился яблочный сок.

Разработанный слабоалкогольный напиток характеризуется сбалансированным составом, имеет кисло-сладкий вкус с легкой горчинкой и обладает гармоничным, сложным приятным ароматом, характерным для основного сырья, а также имеет высокий показатель антиоксидантной активности.