

## **ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЦИКОРИЯ И КОФЕ В ПРОИЗВОДСТВЕ МЕДОВЫХ НАПИТКОВ**

**Долбун Е.В.**

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

Среди факторов питания, положительно влияющих на поддержание здоровья, работоспособности и активного долголетия, важнейшая роль принадлежит полноценному и регулярному обеспечению организма биологически активными веществами. Для коррекции питания немаловажная роль отводится напиткам на основе натурального сырья, в том числе мёда. Кроме того медовые напитки, обогащённые растительным сырьём, служат натуральным источником природных биологически активных веществ, которые обладают тонизирующими свойствами.

В кофе содержится кофеин, который оказывает стимулирующее воздействие на нервную систему. Под воздействием кофеина ускоряется сердечная деятельность, поднимается кровяное давление. Кофеин усиливает и регулирует процессы возбуждения в коре головного мозга, в соответствующих дозах он усиливает положительные условные рефлексы и повышает двигательную активность. Стимулирующее действие приводит к повышению умственной и физической работоспособности, уменьшению усталости и сонливости.

В состав цикория входит целый комплекс полезных веществ: витамин С, витамины группы В, макро- и микроэлементы, пектин, каротин. Это одно из немногих растений, которое содержит уникальное по своим свойствам вещество инулин — полисахарид, который влияет на важнейшие процессы организма. Он снижает уровень сахара в крови и улучшает обмен веществ, что актуально для людей, страдающих от ожирения. По своему вкусу цикорий напоминает кофе, но при этом не содержит кофеина. Является самой популярной заменой кофе, потому что максимально напоминает его по вкусу.

Целью работы являлась разработка технологии новых видов медовых напитков с использованием цикория и кофе.

В подготовленные образцы медового суслу вносили цикорий в трех различных вариантах: в качестве ароматизатора на стадии купажирования – жидкий цикорий, который представляет собой концентрированный экстракт (вытяжка из корня растения). В качестве источника экстрактивных веществ на стадии приготовления суслу использовали молотый цикорий – размолотые корневища в виде порошка и растворимый (сублимированный) цикорий – тот же натуральный продукт, что и молотый или экстрагированный. Благодаря технологии, исключая воздействие высоких температур, в сублимированном цикории сохраняются вкус, аромат и все полезные свойства растения. Преимуществом является то, что его не надо долго настаивать, как молотый. Помимо представленных опытных образцов были приготовлены образцы медового суслу с внесением молотого и растворимого кофе.

Напитки из цикория и кофе обладали мягким приятным вкусом и содержали легкоусвояемые вещества – редуцирующие сахара (в основном фруктозу и глюкозу).

Таким образом, применение цикория в производстве напитков обусловлено возможностью повышения биологической ценности и совершенствования органолептических показателей готовой продукции. Применение кофе обусловлено расширением ассортимента напитков, обладающих повышенным содержанием кофеина.