

## НАСТОЯНОК НА ОСНОВІ ГОРІЛКИ

**Боковець С.П., асп.**

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Ф.В. Перцевої**  
Сумський національний аграрний університет

Виробництво гірких настоянок в Україні набуває більшої популярності за рахунок використання при їх виробництві різних екстрактів з пряно-ароматичної рослинної сировини, які надають готовому напою гармонійних органолептичних властивостей. Водночас можна відзначити, що гіркі настоянки справляють позитивну дію на організм людини. Це перспективний шлях у покращенні споживних властивостей та розширенні асортименту високоякісної продукції «нового покоління».

Одним із перспективних шляхів формування споживних властивостей та розширення асортименту лікєро-горілочаних виробів є використання різноманітних композицій інгредієнтів, нових видів харчових добавок, які покращують токсичну дію алкоголю та проявлятимуть загальнозміцнюючий ефект на організм людини. Зараз доведено, що сировина яка має високий рівень антиоксидантної активності та додається до алкоголю дозволяє створювати напої з меншим вмістом токсинів. Стає перспективним підбір нової композиції сировини, яка не використовувалася раніше, що буде знижувати токсичну дію етилового спирту та продуктів його перетворення та створення алкогольних напоїв зі зниженим токсичним ефектом, а також прискорює процес виробництва настоянок.

Ефективним для зниження токсичної дії алкогольної складової на організм людини є використання рослинних компонентів, органічних солей, кислот, вітамінних і мінеральних комплексів, антиоксидантів рослинного та синтетичного походження, біологічно-активних і харчових добавок, лікувальних препаратів. До складу засобів, що зменшують наслідки алкогольної інтоксикації, входять хімічні компоненти – складові екстрактів рослинної сировини, які мають достатньо стійкий лікувально-профілактичний ефект та мінімальну побічну дію.

Прискорення процесу виробництва настоянок на основі горілки виражається в заміні процесу настоювання рослинних компонентів на водно-спиртовій суміші процесом екстрагування пряно-ароматичної сировини водою.