

Т.В. Щербакова, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

Г.А. Селютіна, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

В.М. Онищенко, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ ТА СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ, ПРЕДСТАВЛЕНИХ НА СПОЖИВЧОМУ РИНКУ УКРАЇНИ

Серед продуктів харчування значне місце займають безалкогольні напої. Це великий сегмент продовольчого ринку, що підрозділяється на: мінеральні води, соковмісні напої, напої функціонального призначення, які збагачені мінеральними речовинами й вітамінами. Асортимент і якість безалкогольних напоїв розширюється й поліпшується, насамперед, за рахунок збільшення виробництва напоїв на натуральних соках і поступовому скороченні випуску напоїв на есенціях.

На початку 2000-х років поряд із традиційною на споживчому ринку України з'явилася нова продукція – пропозиції холодного чаю «ice tea» з різними добавками. Цей продукт активно споживають у США, а тепер пропонують і нашому споживачеві. Холодний чай угамовує спрагу набагато краще, ніж газовані напої, сік і питна або мінеральна вода. У країнах Європи «ice tea» – товарна категорія, що динамічно розвивається, на яку доводиться до 4% ринку прохолодних напоїв. Напої «ice tea» виготовляють на основі чорного чаю з натуральним лимонним соком, лимонним соком та медом, натуральним персиковим соком, з соком екзотичних фруктів, наприклад, соком лічі. На основі зеленого чаю – з натуральним лимонним соком и медом, натуральним соком персика та ін.

Увесь асортимент безалкогольних напоїв поділяють на декілька товарних підгруп: фруктові, кола, тоніки, соковмісні, функціональні, з екстрактом трав. Фруктові напої виготовляють з використанням натуральних та аналогічних натуральним штучним концентратів та барвників. Соковмісні напої виготовляють аналогічно фруктовим, але вони містять концентрат натурального соку. Частка концентрату складає 1–6%. Вони також можуть бути збагачені вітамінами А, С, Е, мікроелементами та натуральними барвниками. Напої «Кола» виготовлені з використанням концентрату, що містить екстракт горіха кола та карамель. Тоніки виготовляють з використанням екстракту полині та лимону, на смак є гіркими або кисло-гіркими.

Функціональні – це напої з екстрактами лікувальних трав, вітамінами та мікроелементами, можуть бути з натуральним соком або

без нього. Напої з екстрактом трав – такі ж самі фруктові напої з додаванням екстрактів трав. Можуть містити концентрат натурального соку.

Готують газовані плодово-ягідні напої, використовуючи концентровані основи, що включають у свій склад концентровані соки, екстракти, лимонну кислоту, спиртові настої корисних трав і інших рослин, ефірні олії, інші компоненти. Основи виготовляють на спеціальних плодOPEREROBНИХ підприємствах і поставляють на заводи, що виробляють безалкогольні напої.

Аналіз літератури показав, що основу змішують із білим цукровим сиропом за рецептурою і одержують купажний сироп. Готування купажного сиропу полягає у механічному змішуванні компонентів, що входять у напій, за винятком газованої води. Купаж готується холодним способом. Готовий купажний сироп фільтрують через прес-фільтр, охолоджують і подають на розлив у пляшки через сироподозатор, пляшки доливають газованою охолодженою водою шляхом сатурації з попереднім видаленням з неї повітря.

Для виготовлення безалкогольних напоїв використовують різні харчові добавки, серед яких найбільш важливими групами харчових добавок є консерванти, підсолоджувачі, харчові барвники й речовини, що змінюють структуру й властивості продукту. Проведено аналіз функціональних класів та підкласів цих харчових добавок.

Консерванти повинні бути нешкідливі, не повинні змінювати органолептичні властивості продуктів. Їхня ефективність, способи застосування залежать від хімічної природи, концентрації, а іноді від рН середовища. Хімічні препарати в консервній промисловості широко застосовуються в області самого процесу консервування. Бензойна кислота є сильнодіючим консервантом стосовно дріжджової й цвілевої мікрофлори. Її дія проявляється тільки у кислому середовищі. Внаслідок низької розчинності кислоти у воді застосовують сіль – бензоат натрію. Істотною перешкодою в застосуванні бензоатів є те, що вони можуть бути виявлені органолептично.

Серед застосовуваних у цей час синтетичних підсолоджувачів аспартам вигідно відрізняється своїми позитивними властивостями. У харчовій промисловості зростає використання підсолоджувачів із крохмалю: патоки, глюкозно-фруктозних сиропів, глюкози.

Характерною рисою сучасного ринку безалкогольних напоїв є випуск нових торгових марок середнього і преміум-класу, тобто продукти з додатковою користю: з додаванням соку, вітамінів, мінералів, трав'яних настоїв та ін.