

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ НАПОЇВ РЕСТОРАНІВ ЗА РАХУНОК ЕЛІТНИХ ТРАВ'ЯНИХ ЧАЇВ

Барабаш С.М., Войтович Н.Я., гр. ГРС-1441

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Ощипок І.М.**
Львівська комерційна академія

У сегменті чайної продукції ресторанного господарства представлені різні за своїм складом види чаю на монооснові: чорні і зелені. Враховуючи, загальний попит на якісні, елітні, ексклюзивні сорти чаю слід використовувати його на полікомпонентній основі з додаванням фруктів, ягід, квіток рослин, які підсилюють біологічну корисність таких чаїв; трав'яні, фруктові, тонізуючі, ароматизовані, цілющі тощо. Трав'яні чаї відрізняються біологічними, фізіологічними, енергетичними, профілактичними та іншими корисними властивостями. Тому цікаво дослідити антиоксидантні властивості таких чайних систем. Характеристики досліджених зразків чаю:

Earl Gray – чорний чай з цедрою лимона, апельсина і свіжим ароматом бергамоту; Pleasure – чорний чай з шипшиною, яблуком, пелюстками квітів та ароматом тропічних фруктів; Lime – зелений чай з цедрою лимона, пелюстками квітів та ароматом лайма; Light – трав'яний чай на основі ройбуш, м'яти, лимонного сорго, листя чорної смородини; Daisy – трав'яний чай на основі ромашки, шипшини та малини зі смаком і ароматом груші; Glory – фруктовий чай на основі гібіскуса, яблука та шипшини зі смаком і ароматом ванілії та кориці; Svay – трав'яний чай на основі ройбуш і чорниці;

Значення антиоксидантної активності залежать від природи екстрагенту. Для всіх досліджених зразків чаю вони були вищі у випадку водних екстрактів у порівнянні зі спиртовими. Це говорить про те, що в процесі гідролізу з рослинних субстратів вдається витягти більшу кількість речовин з антиоксидантними властивостями, тобто, у водний розчин здатно переходити більше, зокрема, біофлавоноїдів з вираженими гідрофільними властивостями, що характерно для досліджених зразків концентратів чаю. Хоча етанольні екстракти характеризуються меншим вмістом антиоксидантів, але зате вони зберігають незмінним свою якість більш тривалий час у порівнянні з водними екстрактами, оскільки мають антибактеріальні властивості.

Отримані концентрати чаю представляють певну зручність для їх використання при створенні продуктів здорового харчування, а наявність двох видів екстрактів створює альтернативні можливості для проектування продуктів з функціональною спрямованістю.