

РОЗРОБКА АЛКОГОЛЬНИХ СТРУКТУРОВАНИХ ДЕСЕРТНИХ НАПОЇВ

Митрофанов А.І., Загорулько Р.В., гр. ТХ-10

Науковий керівник – доц. **Ботштейн Б.Б.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

У наш час споживача важко здивувати новими видами алкогольних напоїв та десертів. Одним із варіантів вирішення цієї проблеми є впровадження продукції зі змінними органолептичними та реологічними показниками.

Одним із способів удосконалення технології та розширення асортименту продукції даної групи, є введення регуляторів консистенції, до складу яких входять добавки різноманітних функціональних класів – емульгатори, згущувачі, гелеутворюючі речовини та стабілізатори.

Використання структуроутворювачів рослинного походження – крохмалю, впливає на консистенцію продукту, але отримані системи не мають чіткої структурної сітки та прозорість утворених напоїв достатньо низька.

Використання структуроутворювачів тваринного походження, а саме швидкорозчинного желатину у концентраціях 5...15%, є перспективним та технологічним способом зміни агрегатного стану системи і концептуальним напрямом удосконалення технології та рецептурного складу напоїв: вартість швидкорозчинного желатину відносно не велика, він простий у використанні, прозорість утворених ним систем дає можливість отримувати стійкі, прозорі драглі і як цільовий продукт – структурований алкогольний десертний напій.

Розробка напоїв з новими органолептичними показниками є перспективним напрямом розширення асортименту продукції для закладів ресторанного господарства.