

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ТА РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ ЗМІШАНИХ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

На сьогоднішній день ефективно рентабельне існування закладу ресторанного господарства (ЗРГ) неможливо без нових напрямків удосконалення технології виробництва кулінарної продукції. Одним з таких перспективних напрямів, який дасть можливість зайняти свій сегмент в ресторанному бізнесі, є розробка та пропонування продукції з новими органолептичними властивостями, а саме у технології виробництва коктейлів.

Коктейлі – одна з найпопулярніших груп напоїв. Історія виникнення і створення коктейлів налічує більше трьохсот років. Історичні передумови, популярність та значний асортимент змішаних напоїв передбачають можливість використати дану групу продукції для подальшого удосконалення.

На теперішній час значно розширилась мережа ЗРГ, що спеціалізуються на виробництві та реалізації змішаних напоїв різної концентрації алкоголю. Вивчення ринку показало, що дана продукція здатна конкурувати на споживчому ринку за рахунок високих органолептичних показників, широкого асортиментного ряду, оригінальних композиційних рішень.

Розробка нових технологій коктейлів для підприємств ресторанного господарства, які б відрізнялись органолептичними показниками від існуючих і в той же час володіли б бажаними для споживачів властивостями і параметрами, є на наш погляд перспективним і конкурентоспроможним шляхом.

Вході дослідження технології та аналізу рецептури змішаних напоїв було встановлено, що при значному асортименті змішаних напоїв, різноманітному зовнішньому вигляді та смаку, складу сировинних компонентів та інших характерних особливостей, структура даної групи напоїв представлена у вигляді тільки рідкого середовища.

На наш погляд, розробка рецептури та технології змішаних структурованих напоїв (у вигляді драглів чи пін) вирішало б задачу формування асортименту з новими органолептичними показниками, які займуть свій сегмент на ринку споживача і ресторанных технологій.

Мета роботи полягала в дослідженні впливу змісту спирту у композиційній системі на її піноутворюючу здатність (ПЗ) та стійкість піни (СП) за умов використання структуроутворювача – швидкорозчинного желатину.

Технологічний процес виробництва змішаних напоїв, що вмістять різну концентрацію спирту, складається з декілька операцій: підбір сировини (алкогольні чи безалкогольні напої), дозування напоїв, поєднання (різними способами в залежності від групи коктейлів), підготовка до реалізації та реалізація готової продукції.

Для дослідження було складено дев'ять композиційних систем з урахуванням:

- різних концентрацій спирту – 40%, 30%, 20%;
- різних концентрацій швидкорозчинного желатину 3%, 4%, 5%;
- концентрації цукру – 10%, яка була прийнята для усіх зразків однаково.

Підготовлений розчин желатину вводили в розчин «спирт + вода» в концентраціях від 3 до 5%. Якість розчину оцінювали по двом основним показникам збитих систем – піноутворюючої здатності (ПЗ) та стійкості піни (СП), яку визначали після 30-хвилинного вистою збитого розчину. Результати дослідження зразків наведені в таблиці.

Таблиця – Динаміка змін основних показників збитих систем від концентрації спирту та желатину

Показники збитих систем	Вміст спирту, %								
	40			30			20		
	Зразки								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Вміст желатину, %								
ПЗ	130	150	165	130	150	175	150	165	185
СП	116	116	150	116	125	150	108	150	165

Отримані дані свідчать, що зразки напоїв з пінною структурою, які досліджувалися, на основі алкогольних коктейлів, за показниками ПЗ та СП, значно не відхиляються від показників систем, де до складу розчину не входить така складова, як спирт. Отримані зразки мали високі органолептичні показники.

Таким чином, результати досліджень свідчать про можливість та доцільність використання структуроутворювачів в технології змішаних алкогольних напоїв на основі спирту, з метою розширення асортименту та отримання нової конкурентоспроможної групи продукції.