

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ У ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНІЙ ГАЛУЗІ

Субота В.О., гр. ТТМ-24

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Колесник В.В.**,
д-р техн. наук, проф. **Головко М.П.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Аналізуючи розробки у галузі лікєро-горілчаного виробництва можна зазначити, що використання рослинної сировини для виробництва алкогольних напоїв, є досить перспективним напрямом.

Основним етапом виробництва лікєро-горілчаних виробів є приготування напівфабрикатів, до яких належать: спиртові соки, морси, спиртові настої та ароматні спирти. Враховуючи механічні показники, особливості рослинної сировини, механізм екстракції та чинники впливу на процес, необхідно забезпечити повноту вилучення діючих речовин і максимізувати швидкість екстракції, для отримання спиртових напівфабрикатів.

Під час досліджень, загальним критерієм вибору рослинної сировини стала її фізіологічна цінність, фармакологічні властивості, вміст вітамінів і мінеральних речовин, технологічні можливості використання, доступність, вартість сировини та вплив на споживні властивості готового продукту. За допомогою статистичної обробки даних вибрано такі добавки: розторопша плямиста, естрагон, ехінацея пурпурна, ламінарія, родіола рожева, чорноплідна горобина, імбир, апельсин свіжий, ківі.

Враховуючи морфологічні особливості та хімічний склад вибраних рослинних компонентів. із метою максимального вилучення екстрактивних речовин проводили настоювання соковитої плодово-ягідної сировини з отриманням спиртових морсів, із лікарсько-технічної сировини – спиртових настоїв. Параметри настоювання вибирали згідно з «Технологічним регламентом на виробництво горілок і лікєро-горілчаних напоїв».

Проведена товарознавча оцінка якості спиртових настоїв та морсів показала, що органолептичні та фізико-хімічні показники якості відповідають вимогам ДСТУ 4298, а сумарний вміст токсичних елементів у 20 разів нижче за встановлені ГДК. Дані хроматографічних досліджень дозволяють стверджувати про наявність біологічно активних речовин (флавоноїдів, органічних кислот, поліцукрів), низки вітамінів та мінеральних сполук у дослідних зразках морсів та настоїв.