

ПОБІЧНІ ПРОДУКТИ СОКОВОГО ВИРОБНИЦТВА – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ

Білобородько А.С., гр. 37-ФМТ
Науковий керівник – PhD, доц. **Н.В. Лапицька**
Національний університет «Чернігівський колегіум»
імені Т.Г. Шевченка, м. Чернігів, Україна

При виробництві фрешів у закладах ресторанного господарства, а також соків на сокових заводах, залишається багато побічних продуктів: вичавок, шкірок, кісточок. Ці продукти містять широкий спектр цінних біологічно-активних речовин, що можуть надавати напоям на їх основі функціональних властивостей. Крім того, подальше використання побічних продуктів допоможе підприємствам мінімізувати відходи з одночасним розширенням асортименту напоїв. Однак при застосуванні нетрадиційної сировини для виробництва напоїв у ЗРГ слід приділити особливу увагу способу внесення нетрадиційної сировини до рецептури змішаних напоїв.

У роботі пропонується використовувати водно-спиртові екстракти із вичавок обліпихи та журавлини. З цією метою до 50,0 г обліпихових або журавлинових вичавок додають 250 мл горілки, ретельно розмішують та екстрагують за температури 8...10 °С протягом 12...24 год. Після цього екстракт перемішують і фільтрують. Таким чином отримують настоянки із вичавок обліпихи і журавлини. Отримані настоянки використовують для приготування шотів за додаткового використання апельсинового соку і ананасового сиропу. Компоненти вносили в склянку шарами враховуючи густину – від найбільшої до найменшої. Густина компонентів, згідно з визначеннями, наступна, Па: настоянка обліпихи – 1,00; настоянка журавлини – 0,99; апельсиновий сік – 1,043; ананасовий сироп – 1,059; горілка – 0,95.

Отримані шоти характеризувалися пекучим смаком та приємним зігріваючим післясмаком. В ароматі розроблених напоїв відчувалися тони журавлини і обліпихи відповідно. Слід зазначити, що обліпиховий аромат був більш виражений, а напій із настоянкою обліпихи характеризувався більш м'яким приємним смаком.

Отже, використання вичавок обліпихи і журавлини при виробництві змішаних напоїв дозволяє отримати продукт із високими органолептичними показниками якості. Це свідчить про актуальність подальших досліджень у цьому напрямку.