

ЧАЙНІ БОМБОЧКИ – СУЧАСНИЙ ТРЕНД У ВИРОБНИЦТВІ НАПОЇВ

Савченко А.М., асист.
Гончаренко І.П., асист.
Дніпровський національний університет
імені Олеся Гончара, м. Дніпро, Україна

Чайні бомбочки – це інноваційний продукт у чайній індустрії, який все більше набуває популярності завдяки цікавому формату та зручності у використанні. Чайні бомбочки – напівпрозорі кульки, які виготовляються з ізомальту (рис. 1а) або суміші меду та цукру (рис. 1б), всередину яких додають високоякісний чай, сухофрукти, трави та квіти, що дозволяє створити унікальні смакові поєднання.



Рис. 1. Чайні бомбочки: а – з ізомальту; б – із суміші меду та цукру

Приготування напою з чайною бомбочкою передбачає: занурення її у гарячу воду, розчинення з подальшим вивільненням смакових та ароматичних складових, що в свою чергу, створює «вибуховий» ефект, який надає особливу естетичність моменту заварювання чаю.

Використання ізомальту при виробництві сфер для чайних бомбочок має декілька переваг: низький глікемічний індекс, що важливо для людей, які хворіють на діабет; не робить чай надто солодким, а лише додає легку солодкість, що дозволяє краще відчутти смак інших інгредієнтів у чайній бомбочці; завдяки ізомальту бомбочка розчиняється вільніше, що дозволяє спостерігати за «вибухом» аромату й кольору.

Чайні бомбочки з ізомальту – це чудова альтернатива для тих, хто хоче насолодитися естетично привабливим чаєм, оновити чайну культуру. Вони привносять велику творчість у звичний процес заварювання чаю і мають потенціал на ринку.