

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

Толстопятова Т.Є., гр. ДІТ-ТХ-23мг
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна,
м. Харків, Україна

У більшості країн світу, у тому числі й в Україні, відзначається стійка тенденція до зростання виробництва й споживання напоїв. Результати аналізу структури харчування населення України показують, що за останні роки відбулося істотне збільшення обсягів споживання безалкогольних напоїв і соків, внесок яких у загальну енергетичну цінність раціону харчування в цей час перевищує 27 %.

У цілому в Україні темпи виробництва й споживання безалкогольних напоїв підвищеної біологічної цінності перевищують загальносвітові показники. Категорія напоїв з трав'яною частини переживає пік своєї популярності в Європі. Так само, як і вітамінізовані фруктові напої вони належать до концепції оздоровлюючих напоїв «added value drinks». Загальновідомі і зрозумілі споживачам корисні добавки, як вітаміни і мінеральні речовини, екстракти трав або похідні злаків складають 20–30% від загальної маси напоїв.

Для приготування напоїв підвищеної біологічної цінності змішуємо пектин яблучний заливаємо відповідною кількістю рідини (ГМ–1:10 чи ГМ=1:15) та залишаємо для набрякання на 45...60 хвилин. Аналіз експериментальних даних свідчить про те, що дослідні зразки харчових композицій належать до неньютонівських псевдопластичних рідин, сприяють структуруванню водної фази, переводячи її в більш твердоподібний стан, підвищують стабільність систем під час зберігання, збільшуючи тривалість існування системи в рівноважному стані.

Раціональні концентрації внесення пектину яблучного та бурштинової кислоти розраховані на підставі визначення комплексного показнику якості відповідно до основних інгредієнтів, які використовуються у якості вологоутримуючих речовин.

При визначенні раціональної концентрації бурштинової кислоти звертали увагу на зміну органолептичних та фізико-хімічних показників. В результаті органолептичної оцінки зразків напоїв, отриманих змішуванням бурштинової кислоти з дослідженими напівфабрикатами для напою можна стверджувати, що харчова композиція потребує стабілізації та корегування смаку.