

## НАУКОВЕ ОБҐРУНТУВАННЯ НОВИХ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ ІЗ ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ В АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЯХ

**Пенкіна Н.М.**, канд. техн. наук, доц.

**Полупан В.В.**, канд. техн. наук, доц.

**Веретенніков С.В.**, асп.

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Алкогольна промисловість є бюджетоутворюючою галуззю. Частка фінансових коштів, які щорічно надходять до державного бюджету від реалізації алкогольної продукції, на сьогодні є значною. Однак алкогольна продукція, а саме лікери, що виробляється в нашій країні, поки що за рідкісними винятками, можуть конкурувати на міжнародному ринку. Найважливішою причиною такого положення є нерациональне співвідношення між ціною і якістю вироблених напоїв.

Тому поліпшення якості, зниження собівартості та підвищення конкурентоздатності відповідної продукції, що випускається, є загальними факторами подальшого розвитку промислового виробництва.

Емульсійні лікери – це безпосередньо молочні та інші лікери з наповнювачами, ароматизаторами та без них. Відповідний вид напоїв є порівняно новим та користується високим попитом у силу незвичайного приємного та м'якого смаку, невисокої міцності та привабливого зовнішнього вигляду. Однак такі лікери мають низьку колоїдну стабільність: може передчасно випасти осад або утворитися слід від молочного жиру на пляшці. З хімічної точки зору, емульсійні лікери є складною гетерогенною системою, в якій усі складові відіграють важливу роль. Стійкість під час зберігання молочних лікерів є також вагомим проблемою виробників. Для створення стабільної та стійкої під час зберігання емульсії необхідно впровадити технологію, яка передбачає менш складний, але достатньо вартісний процес. Вдосконалення та здешевлення вартості відповідної технології представляє великий інтерес для нашого виробника.

У літературних джерелах міститься недостатня кількість інформації про особливості виробництва, рецептури, вплив сировини та технологічних операцій на якість молочних лікерів.

Удосконалення технології виробництва, підвищення колоїдної стабільності, вивчення формування якості молочних лікерів в процесі виробництва, збільшення термінів зберігання є актуальним дослідженням.