

87. ВИВЧЕННЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ З ВИКОРИСТАННЯМ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЇ СИРОВИНИ

Мельничук Г.М., Корецька І.Л.

Національний університет харчових технологій

За традиційною класифікацією напій безалкогольний приготовлений на пряно-ароматичній (смако-ароматичній) рослинній сировині – безалкогольний напій, виготовлений з використанням екстрактів, настоїв, концентрованих основ або концентратів пряно-ароматичної рослинної сировини.

Концентрати напою випускають у вигляді однорідного сипкого порошку, таблеток, зволоженої кристалічної або пастоподібної маси і гранул різного розміру. А для приготування напоїв пропонують змішати концентрат з питною водою. На основі концентрату напою, який містить бікарбонат натрію, готують шипучий напій, а без нього - нешипучий. Зазвичай, концентрат для напоїв може складатися з однієї або кількох ароматичних та екстрактивних частин.

Популярні сьогодні тонізуючі напої готують на пряно-ароматичній сировині. Вони містять речовини, збудливі, тонізуючі нервову систему, рекомендовані для вживання дорослим. До групи тонізуючих напоїв відносять «Байкал», напої «Пепсі-кола», «Кока-кола», «Спрайт» та «Фанта». Напої типу «Кола» містять екстракт з листя рослини кока і горіхів кола. Напій «Байкал» є аналогом «Пепсі-коли», але до складу «Байкалу» входять настій евкаліпта, лавра благородного.

Особливістю приготування напоїв з використанням рослинної сировини є спільна технологічна стадія – екстракція. Процес вилучення речовин з твердого чи рідкого середовища в екстрагент, в якому вони добре розчинні, можливо поводити при заданих технологічних умовах. А які саме умови та технологічні параметри сприяють масообмінним процесам вивчається на кафедрі технології харчування та ресторанного бізнесу спільно з фахівцями Національного ботанічного саду НАН України