

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАТУРАЛЬНОГО СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

**В. Н. Кошечая к. т. п., профессор; В. М. Сидор к. т. н., доцент**  
*Национальный университет пищевых технологий, г. Киев, Украина*

Одними из важных компонентов при производстве безалкогольных напитков, являются ароматические вещества, которые придают конечному продукту характерный аромат и вкус. Одним из наиболее ценных компонентов для напитков с точки зрения полезности считаются натуральные ароматизаторы, которые извлекаются физическими способами (прессованием, экстракцией, дистилляцией) из исходных материалов растительного происхождения [1].

Целью данной работы было исследование влияния дозировки натуральных ароматизаторов «Айва», «Абрикос», «Личи», «Физалис» на органолептические показатели безалкогольных напитков. С использованием этих ароматизаторов было приготовлено два вида напитков с условным названием «Летний чай», с композиционным ароматизатором (айва + личи) и «Бриз», с композиционным ароматизатором (абрикос + физалис). Качество приготовленных напитков оценивалось дегустационной комиссией с целью подбора оптимальной дозировки композиционных ароматизаторов. Результаты оценки дегустационной комиссии приведены в табл. 1

*Таблица 1*

Номер образца	Наименование композиционного ароматизатора	Дозировка, г/дм	Дегустационная оценка готовых напитков
1		0,20	Недостаточно выражен аромат
2	Абрикос + физалис	0,30	Гармоничный, приятный аромат с привкусом абрикосовой косточки
3		0,35	Привкус абрикосовой косточки
4		0,40	Резкий, насыщенный
5	Айва + личи	0,50	Недостаточно выраженный аромат
6		0,60	Освежающий, тонкий вкус и аромат
7		0,70	Перенасыщенный аромат

Как видно из данных табл. 1 лучшие органолептические показатели у напитка, приготовленного с дозировкой композиционного ароматизатора абрикос + физалис 0,3 г/дм<sup>3</sup>, а у напитка с использованием композиционного ароматизатора айва + личи лучший образец с дозировкой 0,6 г/дм<sup>3</sup>.

Так как, на качество безалкогольных напитков оказывают влияние не только ароматические составляющие, но и экстрактивные вещества вносимых ингредиентов было исследовано влияние количества пастеризованного яблочного сока на вкусовые свойства вышеуказанных напитков. Пастеризованный сок вносился в купажный сироп в количестве 3 %, 5 % и 7 % соответственно. В приготовленных напитках определяли органолептические и физико-химические показатели. Результаты представлены табл. 2, 3.

**Физико-химические и органолептические показатели напитка «Летний чай»**

*Таблица 2*

Дозировка пастеризованного яблочного сока, %	Массовая доля сухих веществ в напитке, %	Кислотность напитка моль/дм <sup>3</sup>	Органолептические показатели, балы			Общая оценка, балы
			Внешний вид	Вкус и аромат	Насыщенность CO <sub>2</sub>	
3,0	7,3	2,3	6,6	10,2	5,1	21,9
5,0	7,3	2,3	6,7	11,0	5,4	23,1
7,0	7,3	2,3	6,5	10,4	5,2	22,1

**Физико-химические и органолептические показатели напитка «Бриз»**

*Таблица 3*

Дозировка пастеризованного яблочного сока, %	Массовая доля сухих веществ в напитке, %	Кислотность напитка моль/дм <sup>3</sup>	Органолептические показатели, балы			Общая оценка, балы
			Внешний вид	Вкус и аромат	Насыщенность CO <sub>2</sub>	
3,0	7,3	2,2	6,1	8,4	5,3	19,8
5,0	7,3	2,2	6,4	10,4	5,5	22,3
7,0	7,3	2,2	6,4	10,0	5,5	21,9

Как видно из результатов исследований оптимальная дозировка пастеризованного яблочного сока составляет 5,0 %. Оба образца напитков приготовленные с таким количеством сока получили наивысшую дегустационную оценку.

Таким образом, используя при производстве безалкогольных напитков в оптимальных количествах пастеризованный яблочный сок, который содержит много полезных пищевых волокон, в сочетании с натуральными ароматизаторами можно получить напитки с высокими потребительскими свойствами и с пользой для людей.

**ЛИТЕРАТУРА**

1. Сарафанова Л. А. Применение пищевых добавок. Технические рекомендации. 3- изд. перераб. и доп. - СПб: ГИОРД, 1999. - 80 с.