

32. Приготування безалкогольного напою з журавлиною

Оксана Гусєва, Аліна Гординська, Валентина Кошова
Національний університет харових технологій

Вступ. Журавлина – унікальна ягода, яку в народі називають «північним виноградом» і «ягодою здоров'я», це цінний харчовий і лікувальний продукт. У ягодах журавлини знаходиться 4-5% цукрів: в основному глюкоза і фруктоза. З органічних кислот зустрічаються яблучна, лимонна і бензойна. Бензойна кислота є консервантом і дозволяє зберігати ягоди без переробки. В ягодах журавлини багато макро- і мікроелементів, є пектинові і дубильні речовини. [1] Плоди журавлини багаті вітамінами: С, В₁, В₂, В₆, РР, К₁ (філохінон). До складу плодів входить бетаїн та біофлавоноїди: антоціани, лейкоантоціани, катехіни, флавоноли і фенолокислоти. [1]

Матеріали і методи. Використовували сік і морс журавлини для приготування безалкогольних напоїв без використання консервантів.

При приготуванні напою «Журавлина Полісся» до складу купажу входив екстракт солодовий «Барель Лайт», сік журавлини, морс із журавлини з додаванням свіжої м'яти, цукровий сироп і вода. Кількість солодового екстракту «Барель Лайт» (виготовленого у Фінляндії) підбирали розведенням його у воді до різних концентрацій від 0,5 до 2,0 г/100см³. В розведених зразках визначали органолептичні показники за допомогою сенсорного аналізу. Найкращим виявився зразок із 1,5 г екстракту на 100см³ води. [3]

Таким же чином підбирали сік, морс і кількість свіжої і сухої м'яти. Після одержання соку журавлини із вижимок готували морс за двома різними способами.

Результати. Зразок 1 - екстракція вижимок гарячою водою t=100°С, настоювали протягом 5 хв., охолоджували і фільтрували (75 г вижимок + 1дм³ води); Зразок 2 - проводили те ж саме, тільки задавали в кінці 2,8 г свіжої м'яти і кип'ятили 2 хв.

В табл.1 наведені органолептичні показники морсу двох зразків

Таблиця 1

Органолептичні показники морсу

Зразок	Органолептичні показники		
	смак	аромат	колір
1. Журавлина	кисло-в'язучий, журавлини;	невизначний аромат журавлини;	вишневий відтінок, розчин замутнений
2. Журавлина + свіжа м'ята	з більш вираженою кислинкою, з приємним відтінком м'яти, більш злагоджений;	не яскравий аромат журавлини, добре відчутні нотки м'яти;	з вишневим відтінком, розчин замутнений;

Як видно з табл.1 для приготування безалкогольного напою кращим виявився зразок 2. Підбирали дозу соку журавлини (для приготування соковмісного напою використовували у кількості від 14 до 18 см³).

Для стабілізації кольору напою і як окисдант використовували 50 – ти % розчин аскорбінової кислоти в кількості від 2 до 6 см³.

Для приготування 1 дм³ напою готували 3 зразки купажного сиропу, склад яких наведений в табл.2

Таблиця 2

Витрати компонентів для приготування 200 см³ купажного сиропу на 1 дм³ напою

№ зразка	Компонент та його кількість				
	Цукровий сироп, см ³	Екстракт ячмінний, см ³	Морс журавлини з м'ятою, см ³	Сік журавлини, см ³	Розчин аскорбінової кислоти, см ³
1	60	60	60	18	2
2	60	60	60	16	4
3	60	60	60	14	3

Безалкогольний напій «Журавлина Полісся» готували із 200 см³ купажного сиропу і 800 см³ насиченої СО² води.

Кращим за органолептичними показниками виявився напій, який готували із купажного сиропу (зразок 2).

Висновок. Безалкогольний напій виготовлений із соку і морсу журавлини, економить витрати лимонної кислоти і підвищує стійкість напоїв без використання консервантів.

Література

1. Дэвид П. Стин, Ф.Р. Эшхерст. Газированные безалкогольные напитки. Рецептуры и технологи./Д.П.Стин, Ф.Р. Эшхерст; перевод с англ. Т.О Веревич. – СПб «Профессия», 2008. – 416с.
2. Домарецький В.А. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини: підручник /Домарецький В.А., Прибильський В.Л., Михайлов М.Г. // Під редакцією В.А Домарецького – Вінниця: Нова книга, 2005.-408 с.
3. Ліннік О.М. Використання нетрадиційної сировини при виробництві безалкогольних напоїв/ О.М. Ліннік, В.М. Кошова, О.А. Гусєва// Zbior raportow naukowych. Science – od teorii do praktyki.-29.03.2013-31.03.2013.-с.40-44.