

Міністерство освіти та науки України  
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,  
присвячена 130-річчю  
Національного університету  
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій  
науці – нові продукти  
харчовій промисловості»**

**13-17 жовтня 2014 року**

---

Київ НУХТ 2014

## Технологія гіркої настоянки збагаченого складу

Н.В. Попова, А.В. Рибачок

*Національний університет харчових технологій*

Настоянки – це алкогольні напої, які одержують шляхом купажування екстрактів (настоїв) різноманітної корисної рослинної сировини. Вони містять 30–60 % об. спирту, мають гіркуватий, гіркувато-пряний або пекучий смак [1].

Метою досліджень було створити гірку настоянку збагаченого складу з настоїв кардамону, імбиру та червоного гірко перцю, які містять аскорбінову кислоту та природні фенольні сполуки, що використовують як антиоксиданти та стабілізатори вітаміну С [2].

При виготовленні настоянок шляхом настоювання за допомогою 2-х зливів з сировини в розчин переходить максимальна кількість поживних речовин. Отримані зразки оцінювали органолептично. Настоянка у співвідношенні 15:5:10 має найкращий насичений смак, з характерним гіркувато-пекучим після смаком. Найбільш повну характеристику продукту дали визначення вмісту аскорбінової кислоти та фенольних сполук в самих настоянках та настоях, з яких вони готувалися (табл. 1). За вмістом аскорбінової кислоти перше місце посів настій з перцю червоного гірко. Проте, настій з кардамону має найвищий вміст фенольних сполук, що пояснюється його хімічним складом. І, порівнюючи настоянки, в співвідношенні 10:10:10 міститься менше вітаміну С, ніж у настоянці в співвідношенні 15:5:10, за рахунок додавання більшої кількості настою з перцю червоного гірко.

*Таблиця*

**Вміст аскорбінової кислоти та фенольних речовин настоянок**

Назва	Вміст аскорбінової кислоти, мг/100 мл	Вміст фенольних сполук, мг/дм <sup>3</sup>
Настоянка перець:імбир:кардамон (15:5:10)	7,92	538,66
Настоянка перець:імбир:кардамон (10:10:10)	7,04	500,15
Настоянка з перцю червоного гірко	11	582,81
Настій з імбиру	6,16	547,12
Настій з кардамону	7,04	1076,27

Встановлено оптимальні співвідношення компонентів для отримання настоянок збагаченого складу. Якісні показники настоянок, що можна використовувати в якості радіопротектора й імуномодулятора, відповідають вимогам ДСТУ4257:2003.

### Література

1. Білько М. В. Дослідження динаміки біологічно-активних речовин фенольної природи при екстрагуванні пряно-ароматичної сировини / М. В. Білько, І. В. Добоній // *Виноград.* – 2011. – Том XLI, Ч. 2 – С. 110 – 114.
2. Осипова Л.А. Функциональные напитки на основе пряно-ароматического растительного сырья / Л.А. Осипова, Л.В. Капрельянц // *Пищевая промышленность.* – 2007. – № 9. – С. 74 – 75.