

**А.С. Кушлак**, студент, 5 курс  
**О.В. Кузьмін**, к.т.н., доцент кафедри  
Національний університет харчових технологій  
м. Київ, Україна

## **ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА АЛКОГОЛЬНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

На сьогодні ринок алкогольної продукції досить насичений якісними алкогольними напоями, обсяги виробництва яких зменшуються із року в рік. На споживчому ринку з'являється велика кількість багатокomпонентних алкогольних напоїв, до складу яких входять з'єднання, здатні змінювати біологічну активність етилового спирту, у тому числі у бік зміни його токсичності. До цих з'єднань відносяться харчові добавки (ХД), які не мають харчового значення, хоча деякі ХД являються біологічно активними речовинами. Існує необхідність ретельного відбору інгредієнтів з метою створення рецептур алкогольних напоїв, в яких би не використовувались сумнівні в плані токсичності елементи.

До ХД відносяться природні, ідентичні природним або штучні речовини та їх з'єднання, які навмисно вносять до продукту в якості прямих ХД на будь-якій стадії обробки, зберігання або упаковки продукту в цілях надання йому певних властивостей, чи стають компонентами продукту внаслідок їх подорожі від поля до столу (непрямі ХД). Речовини, які підвищують харчову цінність продуктів (вітаміни, мікроелементи, амінокислоти), не відносяться до ХД.

ХД виконують технологічні функції, які розділяють на декілька груп: речовини, що покращують колір, аромат і смак продуктів; речовини, що регулюють консистенцію продуктів; речовини, що сприяють збільшенню термінів придатності; речовини, що прискорюють і полегшують ведення технологічних процесів; допоміжні матеріали.

Перелік нетрадиційної для харчової промисловості рослинної сировини, дозволеної для виготовлення ЛГП, включає понад 100 найменувань. За морфологічними ознаками рослинна сировина підрозділяється на шість груп [1]: трави, коріння і кореневища, квіти, деревна кора, сухі та соковиті плоди (рисунок).

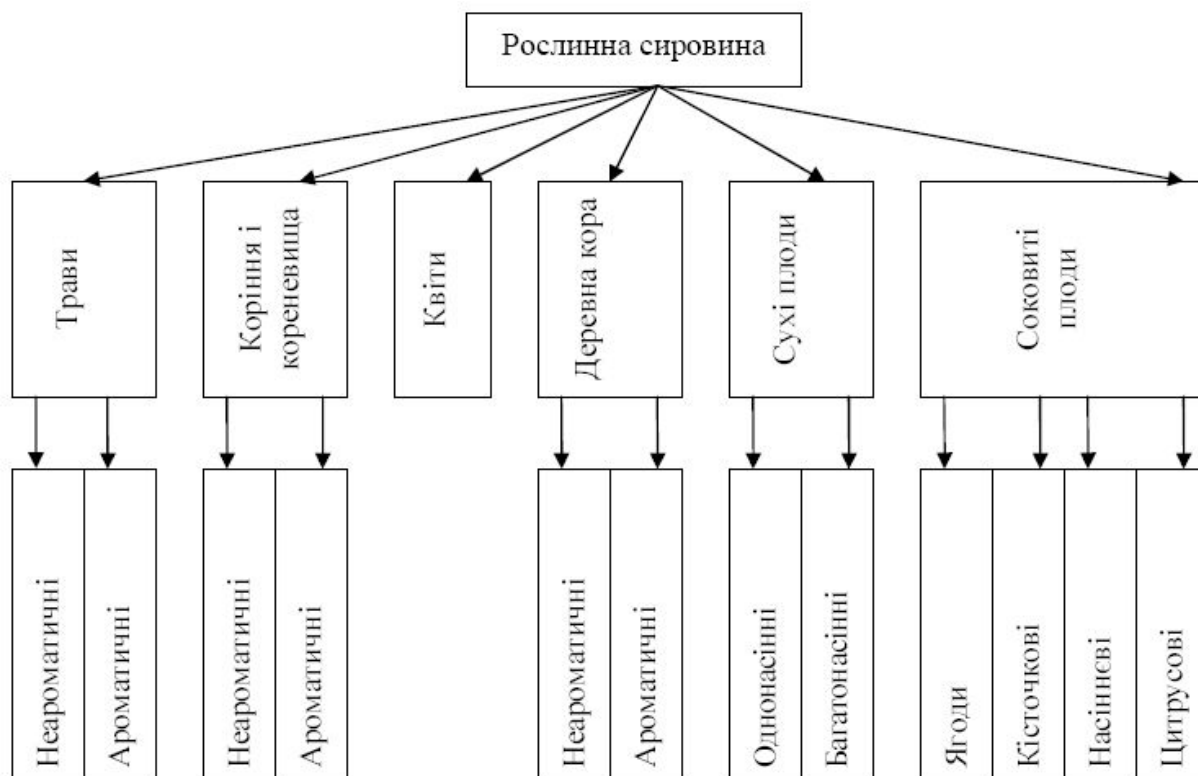


Рисунок. Класифікація рослинної сировини [1]

Як показують експериментальні дані [2], величина відновної здатності рослинних екстрактів знаходиться в діапазоні від 74,4 до 285,5 мВ.

Залежно від антиокислювальної активності всі рослинно-спиртові екстракти поділені на [2]:

- екстракти з низькою активністю (від 0 до 100 мВ);
- екстракти з середньою активністю (від 100 до 200 мВ);
- екстракти з високою активністю (від 200 мВ та вище).

Нажаль, наразі існуюча система контролю не гарантує повністю безпеки вживання алкогольних напоїв, так як регламентується лише показники домішок, а не якість і кількість рецептурних компонентів [3].

Таким чином можна сміливо стверджувати, що розробка нових стандартів є сучасною та необхідною мірою, яка допоможе споживачу отримати інформацію щодо спиртного напою, його якісного і кількісного складу, і зробити вибір на користь найбільш безпечного для організму людини товару.

### **Список використаних джерел**

1. Скрипник К.И. Растительное сырьё ликеро-водочного производства / К.И. Скрипник, И.И. Бурачевский, Н.А. Оганезова. - М.: ЦНИИТЭИпищепром, 1974. – 36 с.
2. Кузьмин О.В. Усовершенствование процессов производства алкогольной продукции : монография / О.В. Кузьмин. – Донецьк : ДонНУЭТ, 2014. – 488 с.
3. Петров А.Н. Комментарии к стандартам для водок с пониженным уровнем токсичности / Петров А.Н. // Ликероводочное производство и виноделие. -2005. - №11. – С. 19.