

#### 4. Безалкогольний молекулярний коктейль «Хамелеон»

Василина Орлова, Юлія Фурманова, Олена Павлюченко

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** У закладах ресторанного господарства велику увагу приділяють нестандартним способам подавання страв. Вразити гостя, залишити йому незабутні спогади про відвідування закладу ресторанного господарства допомагають способи і прийоми, розроблені з використанням молекулярної гастрономії. Один із таких напрямків – це молекулярна міксологія.

**Матеріали і методи.** У дослідженнях використовували сік червоноголової капусти, лимонний сік, виноградний і смородиновий соки. Загально відомі методики визначення фізико-хімічних показників якості безалкогольних напоїв.

**Результати.** Досліджувалася можливість удосконалення коктейлю на основі соку червоноголової капусти. Технологія приготування цього напою досить проста: за допомогою блендера подрібнюють червоноголову капусту разом із додаванням невеликої кількості води до отримання однорідної маси червоно-фіолетового кольору. Рідину проціджують, отримують сік. Наливають його у бокал, додають соду та розмішують, потім додають цукровий сироп та лимонний сік. У процесі приготування коктейль тричі змінює колір: у бокалі гостя рідина спочатку фіолетова, потім синя і нарешті рожева. Зміна кольору напою обумовлена тим, що в червоноголовій капусті міститься антоціан-ціанідин.

Антоціани – це пігментні речовини з групи глікозидів, які містяться у складі рослин і надають їм червоне, фіолетове і синє забарвлення. Їх колір залежить від того, з яким іоном утворений комплекс органічного барвника. Наприклад, якщо до складу комплексу входить іон металу, то він набуває синього забарвлення. Саме тому розчин з питною содою, який містить в своєму складі іони натрію ( $\text{Na}^+ \text{HCO}_3^-$ ), утворює комплекс з антоціанами і набуває синього забарвлення. У кислому середовищі ці сполуки можуть змінювати свій колір в діапазоні від рожевого до яскраво червоного. Лимонний сік змінює рН напою з лужного на кисле, саме тому рідина набуває рожевого забарвлення.

Сік червоноголової капусти має досить специфічний смак та аромат. Додавання ароматичних компонентів, наприклад ванілі, не покращило органолептичних показників напою. Саме тому були проведені дослідження з іншими соками, що містять антоціани у своєму складі. Для приготування напою використовували: сік чорної смородини, чорниці, ожини або темних сортів винограду.

Додавання соди у коктейль також не покращує його смаку. Для зміни рН напою у лужне варто також підібрати смачний рослинний компонент або можна готувати коктейль на основі мінеральної води.

Даний вид коктейлю готується безпосередньо перед гостями, щоб усі зміни кольору були помітні. Для виготовлення такого напою використовують свіжо вичавлені соки із ягід. З огляду на це можна змінювати рецептуру напою в залежності від пори року. Урахувавши сезонність можна значно зменшити собівартість готового коктейлю.

**Висновки.** Іноді можна почути, що молекулярна гастрономія – це використання хімічних реактивів під час приготування їжі. Це зовсім не так. Знання фізико-хімічних перетворень у харчових продуктах дозволяє створювати надзвичайні страви не використовуючи синтетичних, штучно синтезованих речовин.