

Підготовлена вода та стійкість лікєро-горілочаної продукції

Світлана Олійник, Ірина Самченко, Анатолій Куц, Леся Тарасюк, Олександр Острик

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Строк придатності лікєро-горілочаної продукції на сьогодні згідно з чинними національними стандартами встановлює виробник (розробник рецептури) після визначення її прогнозованої стійкості. Існуюча конкуренція на ринку заохочує виробників приділяти увагу контролюванню якості води підготовленої, яку використовують для приготування лікєро-горілочаної продукції.

Матеріали і методи. Об'єктом досліджень була вода підготовлена, яка повинна відповідати вимогам СОУ 15.9-37-237 «Вода підготовлена для лікєро-горілочаного виробництва. Технічні умови».

Результати і обговорення. Питна вхідна вода лікєро-горілочаних підприємств, зазвичай, характеризується збільшеною забарвленістю і мутністю, підвищеним вмістом кальцію, магнію, сульфатів, хлоридів, заліза, марганцю, кремнію, силікатів та фосфатів, азотовмісних та органічних домішок, сірководню, бактеріологічним забрудненням.

Підготовлена вода повинна мати мінімальний вміст токсичних елементів та оптимальний катіонно-аніонний склад для надавання стійкості готовій продукції:

- за вмістом кальцію та магнію понад 1 мг/дм³ вода та напої набувають повноти смаку, однак можуть бути терпкуватими або з гірчинкою, утворюються осади під час зберігання;
- гідрокарбонати натрію і калію маскують пекучість напоїв з пом'якшенням їх смаку; однак за вмісту понад 120 мг/дм³ утворюється осад на внутрішній поверхні скляної тари;
- карбонати не допускаються, так як утворюють осади у лікєро-горілочаній продукції;
- кисень та озон надають свіжості, однак сприяють альдегідоутворенню у готовій продукції;
- сполуки заліза та марганцю, продукти розкладу органічних і легкоокиснюваних неорганічних домішок змінюють забарвлення, утворюють осади та помутніння у напоях;
- сполуки кремнію покращують смак, однак за вмісту понад 2,0 мг/дм³ та лужності понад 2 моль/м³ сприяють осадотворенню;
- орто- та поліфосфати надають, в залежності від значення водневого показника середовища, кислого, мильного або терпкого присмаку та продукують збільшення мутності та осади;
- сірководень, аміак, нітрати, нітроти негативно впливають на органолептичні властивості, сприяють осадотворенню та помутнінням, зміні забарвлення у лікєро-горілочаної продукції.

Висновки. Використання води підготовленої з оптимальним катіонно-аніонним складом дає змогу забезпечити високу дегустаційну оцінку та збільшити стійкість готової лікєро-горілочаної продукції.