

Виникнення помутнінь у лікєро-горілчаних напоях

Олександр Острик, Сергій Петросян, Наталія Федорова, Світлана Олійник

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Асортимент лікєро-горілчаних напоїв створюється завдяки використанню понад ста різних видів плодово-ягідної та пряно-ароматичної рослинної сировини, ефірних олій, харчових есенцій, натуральних барвників, тому дослідження стійкості напоїв є важливим завданням [1].

Матеріали і методи. Об'єкт досліджень – купаж настоянки. Під час досліджень використовували метод визначення прогнозованої стійкості згідно з ДСТУ 7397:2013.

Результати і обговорення. Стійкість спиртних напоїв характеризує їх здатність під час зберігання зберігати свої органолептичні та фізико-хімічні властивості.

Відповідно до ДСТУ 4257 строк придатності лікєро-горілчаних напоїв встановлює виробник (розробник рецептури) після визначення їх прогнозованої стійкості. В реальних умовах лікєро-горілчани напої іноді не витримують гарантованих строків придатності. У них спостерігаються помутніння в наслідок формування колоїдних або кристалічних осадів. Найчастіше такі помутніння з'являються у лікєро-горілчаних напоях з прискореним циклом виробництва.

Проведено дослідження з ідентифікації осадів у лікєро-горілчаних напоях, визначення факторів впливу, розробленню технологічних прийомів стабілізації напоїв.

Під час досліджень ідентифіковано кристалічні осадки основних речовин, що викликають кристалічні помутніння: катіонів кальцію, натрію, калію, заліза та аніонів сульфатів, фосфатів, оксалатів, цитратів.

Їх кількісний мікрокомпонентний склад обумовлений технологічними особливостями виробництва лікєро-горілчаних напоїв: якістю підготовленої води, цукру білого, колєру та натуральних барвників, меду натурального, соків спиртованих, напівфабрикатів – настоїв спиртованих із рослинної сировини, морсїв спиртованих та екстрактів з плодово-ягідної сировини.

Використання некондиційної за мікрокомпонентним складом підготовленої води збагачує купаж кальцієм, магнієм, залізом, сульфатами, фосфатами, карбонатами, силікатами. Неправильно приготований цукровий колєр здатний збагачувати напої катіонами кальцію, натрію і амонію. Використання цукру білого низьких категорій може призвести до збільшення вмісту фосфатів, оксалатів, кальцію.

Для стабілізації слід проводити обробку холодом, призначену для охолодження і витримки купажу лікєро-горілчаних напоїв за заданих низьких температурних режимах, що виключає можливі кристалічні і металеві помутніння напоїв, розлитих в споживчу тару, а також розігрів купажу після витримки, перед розливом.

Висновки. Впровадження заходів з прогнозування та визначення якісно-кількісного вмісту компонентів помутнінь напоїв дасть змогу забезпечити необхідну якість готового напою з підвищенням його дєгустативної оцінки.

Література

1. Кичубаєва А.И. Состав помутнений ликероводочных изделий / А.И. Кичубаєва // Пищевые технологии и биотехнологии: материалы 10 международной конференции молодых ученых, 12–15 мая 2009 г., Казань. – Казань, 2009. – С. 470.