

## **Технологія води для виробництва харчових продуктів**

**Володимир Ковальчук<sup>1</sup>, Тетяна Опанасюк<sup>1</sup>, Світлана Олійник<sup>2</sup>, Леся Тарасюк<sup>2</sup>**

*Державна наукова установа «Український науково-дослідний інститут спирту і біотехнології продовольчих продуктів»<sup>1</sup>, Національний університет харчових технологій<sup>2</sup>, Київ, Україна*

Важливу роль в отриманні приємного смаку, високої стійкості та якості алкогольних та безалкогольних напоїв відіграє вода, яку використовували під час їх виробництва. Для забезпечення постійної якості продукції на конкретному підприємстві необхідно регламентувати склад води за найбільш значущими показниками мікрокомпонентного складу. Вміст розчинених речовин і окремих мікроелементів у підготовленій воді може як позитивно, так і негативно впливати на стабільність і смакові показники різних видів напоїв. Так для гарячих видів напоїв - чаю або кави, їх аромат найбільш повно розкривається з використанням для приготування пом'якшеної води. Холодні напої, які були виготовлені на воді з підвищеним вмістом мінеральних речовин, мають більш високу дегустаційну оцінку, ніж при їх виготовленні на пом'якшеній воді. Оскільки сучасні підприємства здійснюють очищення води із застосуванням зворотньоосмотичних установок, тому у технологічно підготовленій воді відсутній освіжаючий ефект та повнота смаку. Напої, як безалкогольні так і алкогольні, приготовані на основі такої води, мають аналогічні недоліки.

На сьогодні найбільш необхідним для виробників є розроблений комплексний підхід до технології кондиціонування води, який передбачає глибоке дослідження вихідної води за мікрокомпонентним складом, шкідливими органічними та неорганічними домішками з наступною оптимізацією сольового складу підготовленої води. Ця вода забезпечить високі органолептичні та споживчі властивості, виготовлених з її використанням харчових продуктів. Актуальним для сьогодення є розвиток та впровадження нетрадиційних способів оброблення підготовленої води, які б повернули їй природну свіжість джерельної води. Одним з таких напрямів є технологія структурованої води.

Розроблено рекомендації та апаратурно-технологічну схему блочного типу щодо очищення, кондиціонування та структурування води з урахуванням особливостей вихідної води різних джерел водопостачання для виготовлення продуктів харчування різного спрямування.

Економічний ефект, запропонованої технології підготовки води, досягається за рахунок підвищення якості та стійкості харчової продукції, що забезпечує збільшення об'єму продукції на експорт. Окрім того, вода, отримана за запропонованою технологією її кондиціонування та структурування, сприятиме оздоровленню і підвищенню імунітету населення.