

12. Харчова промисловість

ФАКТОРИ, ЩО ВИЗНАЧАЮТЬ СТАБІЛЬНІСТЬ ЯКОСТІ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ

Олійник С.І.

кандидат технічних наук, доцент кафедри біотехнології продуктів бродіння і виноробства

Національного університету харчових технологій

м. Київ, Україна

Самченко І.О., Тарасюк Л.А., Острик О.,

аспіранти кафедри біотехнології продуктів бродіння і виноробства

Національного університету харчових технологій

м. Київ, Україна

Для забезпечення стабільної якості та збільшення строку придатності лікєро-горілчаної продукції необхідним є: науково-обґрунтування складу рецептури горілки, горілки особливої чи лікєро-горілчаного напою, застосування ефективних технологій, основних та допоміжних матеріалів для виробництва і пакування готового продукту.

На якість лікєро-горілчаної продукції впливають багато факторів, які необхідно враховувати під час:

- розроблення нового виду напою та прогнозування стабільності його органолептичних та фізико-хімічних показників,
- збереження харчової та біологічної цінності протягом гарантованого строку придатності,
- вибору матеріалів на кожній стадії промислового виробництва продукції для фільтрування, очищення, стабілізації, пакування.

Під час розроблення рецептури нового виду горілки, горілки особливої, лікєро-горілчаного напою повинно враховувати усі передбачувані способи технологічної обробки, не завжди повну тотожність органолептичних

показників основної вихідної сировини, можливість заміни тих чи інших видів основних та допоміжних матеріалів, не знижуючи при цьому строк придатності готової продукції [1, с. 39].

До складу горілок та горілок особливих, як основні види сировини, входять: спирт етиловий ректифікований та вода підготовлена, крім того у незначній кількості цукор білий, лактоза, глюкоза, фруктоза, кислота лимонна, натрій лимоннокислий, гліцерин дистильований тощо.

До складу різних видів лікєро-горілочаних напоїв, у тому числі слабоалкогольних, входять: спирт етиловий ректифікований та вода підготовлена, а також у різній кількості цукровий сироп та колер, органічні кислоти, натуральні інгредієнти – соки плодово-ягідні спиртовані та концентровані, екстракти плодово-ягідні спиртовані, настої спиртові із рослинної сировини, ароматні спирти, натуральні та ідентичні натуральним ароматизатори і барвники, коньяк, портвейн, а також інші інгредієнти не заборонені чинними нормативними документами.

На стабільність органолептичних та фізико-хімічних властивостей протягом усього строку придатності лікєро-горілочаної продукції впливають фізичні, хімічні та мікробіологічні чинники. При цьому значно зменшується строк придатності лікєро-горілочаної продукції під впливом підвищення температури, у тому числі короткострокове, та під дією світла. Ці фактори активізують процеси каталітичного окиснення та стимулюють збільшення масової концентрації альдегідів та естерів у горілках та горілках особливих, змінюють інтенсивність забарвлення та прозорість лікєро-горілочаних напоїв, провокують утворення осадів.

На сьогодні особливу увагу приділяють використанню фільтрувальних та сорбційних матеріалів спрямованої дії, які є модифікованими або імпрегнованими різними способами, в тому числі сріблом. Під час оброблення води або водно-спиртових сумішей може спостерігатись міграція срібла у фільтрат, і як наслідок посилюється утворення опалесценції, формування

осадів, збільшення вмісту ацетальдегіду і як наслідок погіршенню дегустаційної оцінки.

Важливим чинником є катіонно-аніонний склад підготовленої води, наявність значної кількості зольних елементів на поверхні фільтрувальних матеріалів, активного вугілля, які погіршують протікання процесів сорбції і можуть вилужуватися у розчин, спричиняти помутніння та надавати сизого відтінку безбарвним напоям.

На стабільність якості лікєро-горілочаної продукції впливають також харчові, технологічні та біологічно-активні інгредієнти. До найбільш використовуваних інгредієнтів у лікєро-горілочаних напоях відносять ефірні олії та натуральні та ідентичні натуральним ароматизатори, які мають високу реакційну здатність, є схильними до окиснення та самоокиснення. Особливий контроль слід приділяти терпеновим фракціям ефірних олій, настоїв спиртових, ароматних спиртів та необхідності їх попередньої детерпенізації.

Технологічні прийоми та застосування стабілізуючих матеріалів дає змогу з однієї сторони видаляти надлишкову кількість потенційно негативних компонентів, які утворюють каламуть, а з іншої підвищити збереження кришталевої прозорості напоїв. Обробка сировини, напівфабрикатів і купажів напоїв із використанням стабілізуючих матеріалів спрямованої дії є одним з факторів підвищення стійкості лікєро-горілочаної продукції.

Урахування основних технологічних факторів дасть змогу створення рецептур і технології нових видів напоїв із забезпеченням стабільності кожного внесеного інгредієнту, його антиоксидантної активності, можливості комбінування, підготування, умов і способів технологічної обробки купажу напою, умов зберігання до моменту споживання.

Література:

1. Полякова И.В., Даниловцева А.Б., Жирова В.В., Панасюк А.Л. Способы стабилизации ликероводочных изделий. / Сборник трудов «Стратегия развития пищевой промышленности». Москва: МГУТУ, 2003. С 39–41.