

Міністерство освіти і науки України  
Український державний університет харчових технологій

**НАУКОВІ ПРАЦІ  
УКРАЇНСЬКОГО  
ДЕРЖАВНОГО  
УНІВЕРСИТЕТУ  
ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ**

**№ 10**  
(спецвипуск)

**Частина II**

Публікується за матеріалами VII Міжнародної  
науково-технічної конференції  
«Пріоритетні напрями впровадження в харчову промисловість  
сучасних технологій, обладнання і нових видів продуктів  
оздоровчого та спеціального призначення»

*23–25 жовтня*  
*Київ*

Київ УДУХТ 2001

#### 9. ВИРОБНИЦТВО НОВИХ НАПОЇВ ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМУ НА ОСНОВІ НАТУРАЛЬНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

О.М. Чаварга, В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський  
*Український державний університет харчових технологій*

Розробка нових напоїв на основі плодово-ягідної сировини є одним з головних напрямків розвитку безалкогольної галузі харчової промисловості України. Основною проблемою при цьому є удосконалення технології напівфабрикатів напоїв (соки, морси тощо) з максимальним збереженням біологічно активних речовин та забезпечення біологічної та колоїдної стабільності. Вони повинні зберігати свої фізико-хімічні та органолептичні властивості протягом тривалого терміну зберігання та забезпечувати високі якісні показники готової продукції.

При підборі інгредієнтів напоїв особливе значення має їх сумісність як з точки зору адекватності потребам організму людини, так і з погляду отримання високих органолептичних показників.

Відомо, що найбільш раціональним і економічно доцільним є централізоване виробництво основ для напоїв, що дозволяє значно знизити їх собівартість та стабілізувати фізико-хімічні та смако-ароматичні показники. Разом з тим при виготовленні напоїв з нетрадиційної сировини або рослин, щодо збору яких не прийнятні традиційні прийоми агротехніки прийнятним можна вважати їх виготовлення на підприємствах невеликої потужності із повним комплексом переробки. В цьому випадку технологія напоїв починається з приймання вихідної сировини і закінчується випуском готових напоїв. Переваги такого способу полягають, також, в можливості значно розширити асортимент натуральних напоїв за рахунок широкого розмаїття використаної сировини. Що стосується певного збільшення собівартості таких напоїв, то слід враховувати світову тенденцію до диференціації цін на харчову продукцію в залежності від ступеню її "натуральності".

В дослідженнях використовували таку рослинну сировину: яблука, калину та плоди бузини у вигляді відповідних соків; квітки бузини свіжі, листя м'яти перцевої свіжі та сушені у вигляді настоїв.

Яблучний сік є досить поширеним у технології напоїв завдяки своїй здатності практично незалежно від рецептурного складу надавати їм певну смако-ароматичну основу.

Калина звичайна відома своїми лікувально-профілактичними властивостями при респіраторних захворюваннях, виразці шлунку, колітах, як потогінний і сечогінний засіб. Її плоди містять прості цукри, дубильні та пектинові речовини, ізовалеріанову, оцтову та інші органічні кислоти, вітаміни та інші біологічно активні речовини.

Бузина відома своєю в'язучою, дезинфікуючою та сечогінною дією. Містить прості вуглеводи, органічні кислоти (яблучну, оцтову, валеріанову та ін.), амінокислоти, вітаміни (аскорбінова кислота, рутин, холін та ін.). Завдяки відсутності у плодів запаху вони можуть широко використовуватись як натуральний барвник.

М'ята перцева – багаторічна трав'яниста рослина з родини губоцвітів. Містить ефірні олії (ментол, ментон, цинеол та ін.), які обумовлюють її лікувальні властивості. Використовується для поліпшення травлення, як жовчогінний та протиспазматичний засіб. Є чудовим натуральним ароматизатором різних харчових продуктів.

При розробці напоїв враховували як органолептичні властивості інгредієнтів так і їх якісно-кількісний склад. В результаті проведених досліджень розроблена необхідна нормативно-технічна документація (технічні умови, рецептури, технологічні інструкції) на нові збалансовані за біохімічним складом напої: "Напій з бузини", "Яблучно-бузиновий", "Червоні грона", "Освіжаючий".