



Ювілейна науково-практична конференція з міжнародною участю студентів, аспірантів та молодих вчених

**ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ
БІЗНЕС: ІННОВАЦІЇ Й СУЧАСНІ ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ**

29 квітня 2020 р

УДК 663.87: 663.958

**ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЧАЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ У
ТЕХНОЛОГІЇ НАЛИВОК**

Кузьмін О.В., Іскандарова І.Р., Бережна Т.О., Філіппова А.Ю.

kuzmin_ovl@ukr.net, m.irina.iskandarova@gmail.com,

berezhna_tatyanka@ukr.net, filippova.alyona@ukr.net

Національний університет харчових технологій

Вступ. Здоров'я і тривалість життя людини в значній мірою пов'язані з якістю харчових продуктів і збалансованого раціону харчування. Окрім білків, жирів і вуглеводів, для нормальної життєдіяльності людини необхідна наявність в харчових продуктах біологічно-активних речовин, антиоксидантів і інших хімічних елементів, які володіють протекторними властивостями, знижуючи ризик виникнення ряду захворювань.

Актуальність проблеми. Одним із сучасних напрямків розвитку є розширення асортименту лікєро-горілочаних напоїв. Значним попитом серед населення України на сьогоднішній день користуються наливки, які при вживанні в невеликих кількостях надають протекторну дію – виводять з організму токсичні та інші шкідливі речовини.

Метою досліджень було розроблення і дослідження водно-спиртових настоїв з використанням чайної продукції у технології наливок.

Результати досліджень. Було розроблено і досліджено водно-спиртові настої чайної продукції (чорний чай, мате, каркаде, ройбус). Завдяки настоюванню чайної продукції у водно-спиртовому середовищі відбувається екстрагування дубильних (фенольних) речовин, кофеїну, вітамінів, органічних кислот, ефірних олій, мінеральних речовин, що призводять до підвищення антиоксидантних властивостей та збільшення строків реалізації продукції.

Основним інструментом, що забезпечує життєдіяльність будь-якого організму та регулює співвідношення кількості енергії на підтримку гомеостазу та витрачається на регенерацію клітин організму, є зміна швидкості окисно-відновних реакцій. Ця швидкість залежить від концентрацій і співвідношення окислених і відновлених форм речовин в організмі, тому одним з найбільш

значущих чинників регулювання параметрів окисно-відновних реакцій є окисно-відновний потенціал (ОВП).

Водневий показник вимірювали на рН-метрі марки рН-150МИ з комбінованим скляним електродом ЕСК-10603. ОВП вимірювали на рН-метрі марки рН-150МИ в режимі виміру потенціалу з комбінованим редоксметричним платиновим електродом ЕРП-105 [1]. Характеристика водно-спиртових настоїв представлена в табл. 1.

Таблиця 1 – Водно-спиртові настої чайної продукції

Найменування сировини	Об'ємна частка етилового спирту, %	Температура розчину, °С	Водневий показник, од. рН	ОВП _{мін} , мВ	ОВП _{факт} , мВ	ЕВ, мВ	Дегустаційна оцінка, бал
Водно-спиртовий настій чорного чаю (контроль)	46	20	5,480	331,2	152,5	178,7	9,620
Водно-спиртовий настій мате	46	20	5,735	315,9	131,1	184,8	9,630
Водно-спиртовий настій каркаде	46	20	3,245	465,3	228,0	237,3	9,660
Водно-спиртовий настій ройбосу	47	20	5,520	328,8	155,0	173,8	9,640

З табл. 1 видно, що найбільші показники енергії відновлення (ЕВ) або наближені до контролю та одні з найкращих органолептичних показників отримали водно-спиртові настої чайної продукції (мате, каркаде, ройбос) при порівнянні з контролем (водно-спиртовим настоєм чорного чаю).

Висновки. Водно-спиртові настої з чайної продукції з заданими значеннями ОВП можна використовувати як напівфабрикати для виробництва лікеро-горілчаних напоїв. В свою чергу вони здатні змінювати швидкість і напрям окислювально-відновних процесів в організмі, регулювати біологічну активність та уповільнювати негативні процеси в організмі людини. В результаті буде отримано продукт з захисними відновними властивостями.

Список використаних джерел

1. Розробка технології водно-спиртових настоїв для закладів ресторанного господарства / [Кузьмін О.В., Очеретна А.В., Дідоша А.І., Рагулін О.Д.] // Міжнар. наук. журнал «Інтернаука». – 2018. – Т.1, № 4(44). – С. 44-50.