

РОЗРОБКА ІННОВАЦІЙНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ ФЕРМЕНТОВАНОГО НАПОЮ КОМБУЧА ДЛЯ КРАФТОВИХ ПІДПРИЄМСТВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

О. С. Дулька, В.Л. Прибильський, О.Б. Шидловська

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Для сучасних виробників харчових продуктів та напоїв актуальним напрямом розвитку є створення продукції нового покоління – оздоровчих та функціональних, у тому числі напоїв, які здатні позитивно впливати на стан здоров'я споживачів. Функціональні напої призначені для систематичного вживання у складі харчових раціонів усіма віковими групами населення. Вони сприяють зниженню ризику розвитку захворювань, пов'язаних із харчуванням, зберігають і поліпшують стан здоров'я за рахунок наявності в їхньому складі фізіологічно функціональних інгредієнтів (вітамінів, фенольних сполук, харчових волокон, каротиноїдів, органічних кислот, мінеральних речовин тощо).

Одним із шляхів вирішення цього завдання є принципи, які викладено у «Концепції державної політики в галузі здорового харчування населення України», які передбачають забезпечення необхідних обсягів виробництва харчової продукції, доступної усім верствам населення, розроблення та впровадження сучасних технологій високоякісних харчових продуктів і способів досягнення їх тривалої біологічної безпеки.

Розширення асортименту ферментованих напоїв, підвищення їх біологічної цінності, а також створення продуктів нового покоління, які відповідають вимогам здорового харчування є актуальним завданням розвитку харчової промисловості в сучасному суспільстві. Одним із можливих напрямів вирішення цієї проблеми є використання культур мікроорганізмів, які не тільки забезпечують високі органолептичні показники готових напоїв, але й збагачують готову продукцію біологічно активними речовинами.

Для виробництва крафтової комбучі запропоновано використовувати узвар. Готували п'ять зразків напою:

- 1 – контроль, 100 % чорний чай;
- 2 – 75 % чорний чай та 25 % узвар;
- 3 – 50 % чорний чай та 50 % узвар;
- 4 – 25 % чорний чай та 75 % узвар;
- 5 – 100 % узвар.

Якість напоїв оцінювали за площею багатокутників якості, побудованих за даними сенсорного аналізу. На рисунку наведено профілограму органолептичних показників досліджуваних зразків напоїв.

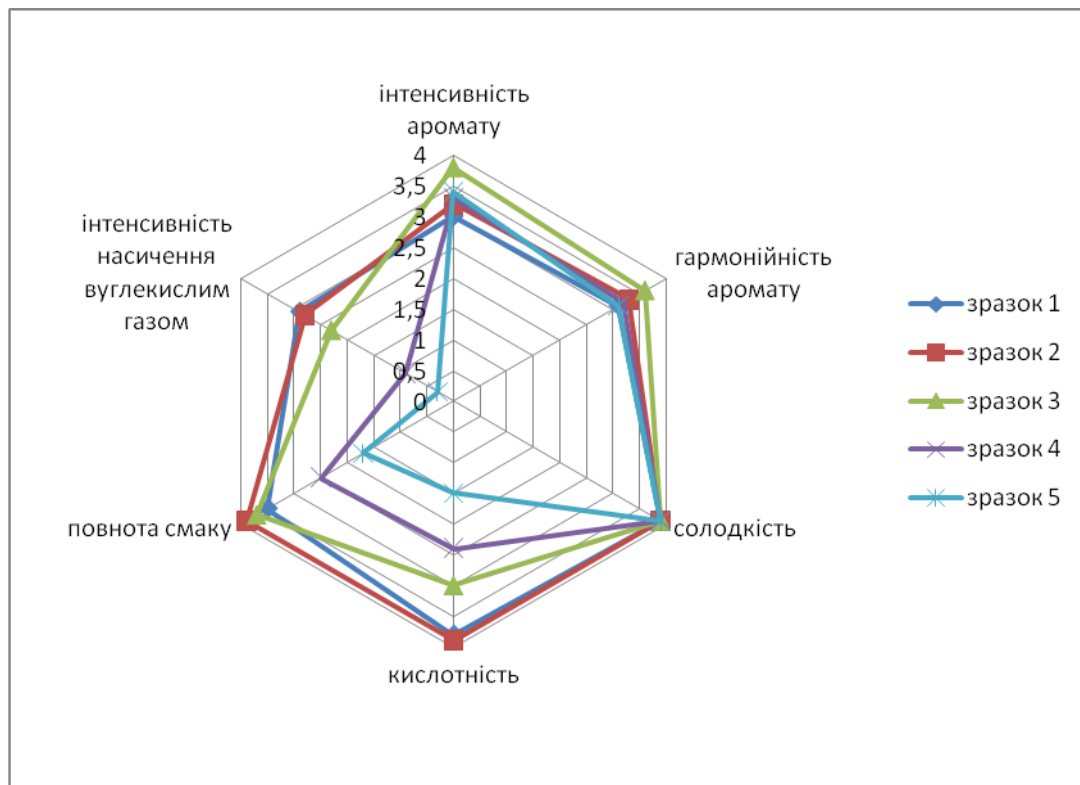


Рисунок. Профілограма органолептичних показників напоїв

Встановлено кореляційну залежність між динамікою бродіння суслу, кислотністю та органолептичною оцінкою готових напоїв. Найвижчу оцінку отримали напої, приготовлені з використанням до 50 % узвару. При подальшій заміні розчину чаю на узвар погіршувались технологічні показники бродіння та знижувались органолептичні показники напою.

Практичне значення одержаних результатів полягає у можливому розширенні асортименту ферментованого напою комбучі та його приготування у крафтових умовах, зокрема підприємствах ресторанного господарства та санаторно-курортних закладах.