

ПОМУТНІННЯ ТА ОБРОБКА ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ

Лікєро-горілчані напої, до складу яких входять соки спиртовані плодово-ягідні і морси спиртові є складною колоїдною системою, рівновага якої може порушуватись зі зміною зовнішніх умов таких як: вплив сонячного світла, змін температури, інтенсивного струшування.

Оскільки на сьогодні ринок алкогольних напоїв є насиченим, тому проблема збереження їх стабільної забарвленості та прозорості протягом тривалого часу є актуальною проблемою.

Для одержання стабільних та стійких до помутніння напівфабрикатів: соків спиртованих, морсів та настоїв спиртових не завжди є недостатнім видалення каламуті. Також необхідно знизити вміст тих речовин, які в майбутньому можуть призвести до утворення нових помутнінь.

Помутніння у лікєро-горілчаних напоях з рослинної та плодово-ягідної сировини виникають внаслідок наявності заряду і великої молекулярної маси основних полімерів напою - білкових, поліфенольних і полісахаридних речовин. Високомолекулярні конденсовані фенольні сполуки легко взаємодіють з білками з утворенням осадів важкорозчинних сполук, які потім випадають в осад [1].

В напоях утворення осадів відбувається в декілька етапів: спочатку фенольні речовини за рахунок перекисей. окиснюються і конденсуються, а потім взаємодіють з білками і утворюють помутніння. Внаслідок цього прозорі напівфабрикати або напої під час зберігання мутнішають. При цьому виникають зміни у забарвленні напоїв з утворенням коричневих відтінків продуктами окислення фенолокислот, лейкоантоціанів, антоціанів, катехинів і інших фенольних речовин. Активними каталізаторами окислення є залізо, мідь, вміст яких іноді перевищує нормативні значення.

В залежності від якості напівфабрикату або купажу лікєро-горілчаного напої, технології їх приготування процес оброблення проводять різними способами, що визначається особливостями вихідної сировини, технічними характеристиками обладнання, вимогами до якості готового продукту. На їх основі визначають послідовність та технологічні режими використання допоміжних матеріалів для обробки. Їх дозують в напівфабрикат, а після закінчення процесу видаляють з рідини після осадження, в основному декантуванням з наступним фільтруванням. Відповідно до Виробничого технологічного регламенту на виробництво горілок та лікєро-горілчаних напоїв використовують: бентоніт, желатин, полівінілпіролідон.

Умовами для проведення якісного оброблення напівфабрикатів та купажів напоїв є: температура, значення водневого показника, в'язкість, черговість проведення етапів обробки, спосіб дозування, тривалість та застосовувані пристрої перемішування, використання спеціально обладнаних ємностей для відстоювання та декантування.

Висновки. Правильний вибір способу та умов обробки напівфабрикатів із використанням допоміжних матеріалів дає змогу отримати стабільні та стійкі до помутнінь лікєро-горілчані напої на основі рослинної та плодово-ягідної сировини.

Література

1. Стабильность ликероводочных изделий из плодово-ягодного сырья в процессе хранения / Е.И. Курбатова, Л.В. Римарева, В.В. Трифонова, И.И. Бурачевский // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2006. – № 2. – С. 28–29.