

26. ЗАСТОСУВАННЯ МОЛОКА ТА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ЛІКЕРО- ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ

Н.А. Нагурна, І.І. Осипенкова, А.Е. Голос

Черкаський державний технологічний університет

За результатами маркетингових досліджень Консалтингового агентства «Маркет Едвайс», яке вивчало ринок етилових спиртів і горілок в Росії і в Україні стосовно очищення спирту, більше 80 % опитаних підприємств відмітили спосіб очищення горілки за допомогою активованого вугілля, менше 20 % вказали на знежирене молоко, 16 % — чистять активованим вугіллям імпрегнованим сріблом, єдиний випадок — очищення крохмалем.

Недоліки в роботі апаратурно-технічного комплексу лікєро-горілочаних підприємств визначили два напрями подальшого удосконалення техніки і технології приготування горілок:

1 — пошук нових видів і форм сорбентів для використання у відповідних апаратурних формах з метою інтенсифікації адсорбційних процесів, що мають місце при обробці сортівок;

2 — пошук і розробка нових процесів на основі нових форм сорбентів і розробка нової апаратури.

Обидва напрями інтенсивно і не без успіхів отримали великий розвиток.

Метою даної наукової роботи є:

- вивчення застосування сухого знежиреного і свіжого коров'ячого молока в якості сорбенту для очищення сортівок (водно-спиртових сумішей);
- використання згущеного молока в якості сировини при виготовленні лікero-горілочаних напоїв.

Завданням дослідження є:

- визначення впливу білкововмісних сорбентів на органолептичні показники горілок;
- визначення органолептичних особливостей лікero-горілочаних напоїв, виготовлених із застосуванням згущеного молока;
- побудова смакоароматичних профілів лікero-горілочаних напоїв.

В результаті проведення досліджень було розроблено та освоєно рецептури виготовлення наступних напоїв: особлива горілка типу «Посольська», особлива горілка «Молочна горілка», бананово-молочний лікер «Молочна крапля».

В якості сировини для виготовлення лікero-горілочаних напоїв застосовували такі продукти: сортівка з об'ємною часткою спирту етилового ректифікованого за ДСТУ 4221:2003 40 %, сухе знежирене молоко за ДСТУ 4273:2003, молоко коров'яче незбиране за ДСТУ 3662-97, консерви молочні, молоко згущене з цукром за ДСТУ 4275:2003, цукор білий за ДСТУ 4623-2006, хліб житній за ГОСТ 2077-44, родзинки за ГОСТ 4427 ГОСТ Р 51074-2003, вино біле сухе ординарне за ДСТУ ISO9001-2001.

Результати дегустаційної оцінки органолептичних показників представлені у вигляді смакоароматичних профілів лікero-горілочаних напоїв й наведені на рис. 1, 2, 3.

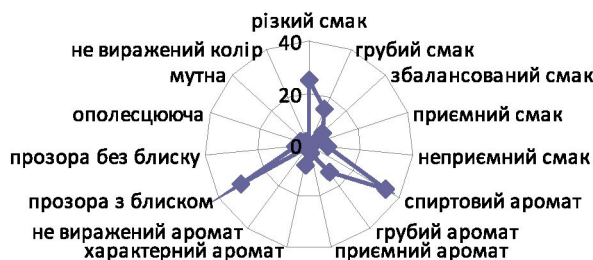


Рис. 1. Смакоароматичний профіль горілки типу «Посольська»



Рис. 2. Смакоароматичний профіль «Молочної горілки»

Результати досліджень дають можливість стверджувати, що використання сухого знежиреного і коров'ячого молока в якості сорбенту для обробки водно-

спиртових сумішей (сортівок) приводить до покращення органолептичних характеристик лікєро-горілочаних напоїв.

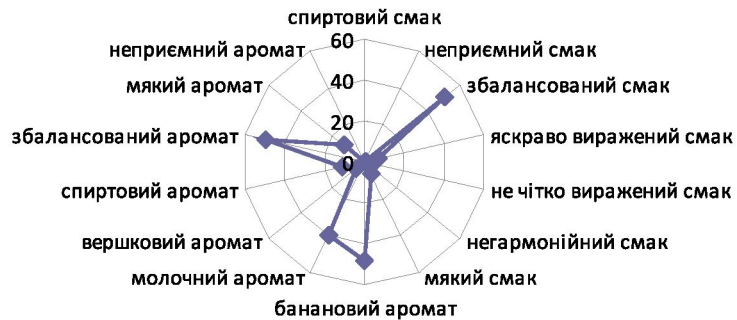


Рис. 3. Смакоароматичний профіль лікєру

Використання згущеного молока в якості сировини у виготовленні лікєрів-кремів дає змогу отримати продукти стандартної та стійкої консистенції.