

## Удосконалення технології шаруватих напоїв для закладу ресторанного господарства

Асьят Абрамова, Олена Павлюченко, Сергій Шевченко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** З метою збільшення тонізуючих властивостей напоїв актуальним є застосування в технологічному процесі меду бджолиного.

**Матеріали і методи.** В роботі була використана наступна сировина: яблука свіжі (Україна, ДСТУ 7075: 2009), морква свіжа (Україна, ДСТУ 7035 :2009), молоко коров'яче питне (Україна, ДСТУ 2661:2010), мед натуральний (Україна, ДСТУ 4497 – 2005). При проведенні досліджень були використані наступні методи: густину зразків досліджували пікнометричним методом; в'язкість досліджували віскозиметричним методом; органолептичну оцінку якості проводили методом експертних оцінок.

**Результати.** З метою визначення черговості розташування шарів коктейлю нами проведено визначення густини та в'язкості досліджуваної сировини (таблиця).

Таблиця - Реологічні показники сировини для шаруватих напоїв

Зразок	Показники за температури 20 °С	
	Густина, г/см <sup>3</sup>	Кінематична в'язкість, сСт
Морквяний сік	1,046	0,016
Яблучний сік	1,035	0,029
Молоко + мед 15%	1,073	0,029
Молоко + мед 25%	1,103	0,033
Молоко + мед 30%	1,114	0,040

Якщо розташувати досліджувані зразки в порядку збільшення в'язкості, то прослідковується наступна залежність: морквяний сік < яблучний сік < молочно-медова суміш з вмістом СР 15% < молочно-медова суміш з вмістом СР 25% < молочно-медова суміш з вмістом СР 30%. За результатами досліджень визначено, що найменшою густиною та в'язкістю характеризується морквяний сік, а отже при компонуванні коктейлю його необхідно розташувати на верхньому рівні. Ґрунтуючись на результатах досліджень нами обґрунтовано послідовність приготування шаруватого коктейлю.

Також, нами досліджено органолептичні властивості досліджуваних зразків за комплексним показником. Визначено, що за реологічними та органолептичними показниками для шаруватого коктейлю найкраще підходить суміш молоко-мед з вмістом сухих речовин 30% [1].

В результаті проведених досліджень було встановлено, що заміна цукру медом в безалкогольних напоях в приблизно однаковій кількості позитивно впливає на органолептичні показники та підвищує біологічну цінність напою.

**Висновки.** Обґрунтовано доцільність застосування меду та продуктів бджільництва в технології напоїв функціонального призначення. За комплексною оцінкою якості розроблені напої заслуговують оцінки «відмінно».

### Література

1. Павлюченко, О. Можливість використання меду в рецептурах шаруватих коктейлів / О. Павлюченко, Г. Троцюк, С. Шевченко // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті : Матеріали 83 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 5–6 квітня 2017 р. – К.: НУХТ, 2017. – Ч. 3. – С. 271.