ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ АРОМАТИЗАТОРОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ ВОДОК

Кузьмин О.В., Козяр Е.Н.

**Донецкий национальный университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского**

Пищевые ароматизаторы - смесь вкусоароматических веществ или индивидуальное вкусоароматическое вещество, вводимые в пищевые продукты как пищевые добавки (ПД), с целью улучшения их органолептических свойств. В сочетании с другими веществами, входящими в состав пищевых систем, они придают специфический, характерный (привычный или приятный) аромат, а также могут оказывать стимулирующее, успокаивающее действие и другие эффекты, придавая новый аспект качества пищевым продуктам.

Для придания водкам особым характерного вкуса и аромата используют эфирные масла, ароматные спирты, приготовленные из эфирных масел, настоев или натурального растительного сырья, ароматизаторы натуральные или идентичные натуральным.

Эфирные масла - пахучие, жидкие, многокомпонентные смеси с преобладанием часто одного или нескольких компонентов летучих органических веществ, вырабатываемые растениями и обуславливающие их запах. Некоторые эфирные масла могут являться опасными ядами, например эфирное масло полыни.

Водки особые ароматизируют эфирными маслами цитрусовых, имбиря, гвоздики, перца, черной смородины, а также, согласно нашим исследованиям, рецептур, - розы и мяты в количестве от 0,1 до 0,4 дм³ на купаж 1000 дал готового продукта.

Ароматный спирт - водно-спиртовой отгон крепостью 75-80 % об., с примесью ароматических веществ, получаемый перегонкой водно-спиртовой жидкости с эфиромасличным или плодово-ягодным сырьем. Ароматные спирты обладают тонким ароматом натурального происхождения, что значительно

повышает дегустационные оценки напитков, куда они входят.

Согласно нашим исследованиям, для производства водок особых используют следующие ароматные спирты: тмина, кориандра, лавра, липы, мака, перечной мяты, шиповника, можжевельника, березовых почек; веток вишни, яблони, черной смородины; солода ячменного, ржаных сухарей; эфирного масла лимона, мандарина, можжевельника - от 0,3 до 20 мг/дм³.

В настоящее время при выработке ЛВП широко используют натуральные растительные экстракты из травянистых растений, дикорастущих плодов и ягод, которые обладают не только приятным вкусом и ароматом, но и являются богатым источником витаминов, минеральных веществ, каротиноидов, фенольных соединений, ферментов, многие из которых являются БАВ и антиоксидантами.

В большинстве своем, используются экстракты и настои растительного происхождения: расторопши; створок фасоли; свежих яблок; листьев брусники; корней женьшеня; корней солодки; корней аралии; корней элеутерококка; травы мать-и-мачехи; «золотого корня» и другие, которые обладают противовоспалительным, иммуностимулирующим, противорадиационным действием, защитными и гепатопротекторными свойствами.

На основании наших исследований, для производства водок и водок особых используются экстракты женьшеня, корня имбиря - от 0,1 до 20 мг/дм³, настои акации, липы, хмеля, женьшеня, кедровых орехов - от 2 до 14 мг/дм³.

Применение настоев и экстрактов злаковых культур и продуктов их переработки придают отличные органолептические характеристики продуктам, в которые вносятся данные экстракты. В литературе описаны следующие виды сырья для приготовления экстрактов и настоев: овёс (хлопья, крупа); пшеница (бездрожжевые хлебцы, отруби, проросшие зерна); ячменный солод; бездрожжевые гречневые хлебцы; кукуруза; рожь.

Согласно нашим исследованиям, в производстве водок и водок особых используются настои ржи, пшеницы, ячменного солода, пшеничных хлебцов - от 2 до 14 мг/дм³.