

3. Визначення енергії відновлення настоїв спиртових рослинної сировини

Олег Кузьмін, Ірина Грушевська, Андрій Деріш

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Все частіше для технології ресторанної продукції використовують настої спиртові рослинної сировини, які завдяки екстрагуванню дубильних речовин, кофеїну, вітамінів, органічних кислот, ефірних масел, мінеральних речовин, призводять до підвищення їх антиоксидантних властивостей.

Матеріали і методи. Настої спиртові чаю та чайної продукції. Органолептичні показники – експертний метод, окисно-відновні показники – редоксметрія.

Результати. Найбільші значення енергії відновлення та найкращі органолептичні показники отримали настої спиртові чаю жовтого (E=191,3 мВ), чаю білого (E=189,2 мВ) при порівнянні з контролем (водно-спиртова суміш E=141,2 мВ) [1]. Найбільше значення енергії відновлення та найкращі органолептичні показники отримано для настою спиртового чайної продукції – каркаде (E=237,3 мВ) (рис. 1).

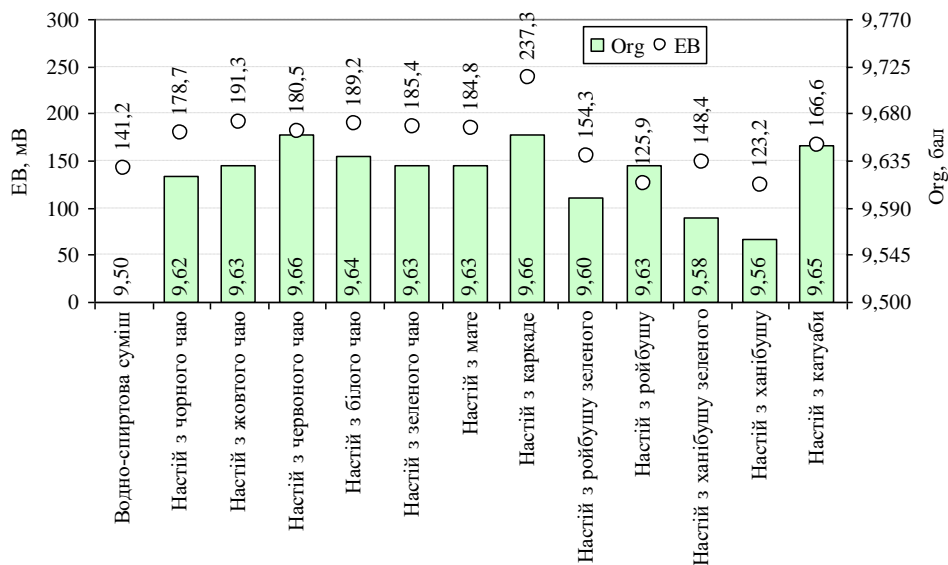


Рисунок 1 – Зміна органолептичної оцінки настоїв спиртових чаю та чайної продукції та енергії відновлення

Висновки. Настої спиртові чаю та чайної продукції є перспективними напівфабрикатами для технології ресторанного господарства, які за рахунок збільшення антиоксидантних властивостей здатні уповільнювати негативні процеси в організмі людини та покращувати органолептичну оцінку готової продукції.

Література.

1. Пат. 110714 Україна, МПК С12G 3/00. Склад наливки «Чайні традиції» / Кузьмін О.В., Кушлак А.С., Обеснюк О.О., Зваричук З.В., Захарчук М.А.; заявник і патентовласник НУХТ. – №u201602581; заяв. 16.03.2016; опубл. 25.10.2016, Бюл. №20.