

45. Антиоксидантна здатність водно-спиртових настоїв з чайної продукції

Олег Кузьмін, Володимир Польовик, Віталій Рибачук

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Метою роботи є визначення антиоксидантної здатності водно-спиртових настоїв (ВСН) з чайної продукції та оцінка перспективності використання ВСН для технології алкогольних напоїв.

Матеріали і методи. У дослідженні використовували ВСН чаю зеленого (*Camellia sinensis*) (контроль) та ВСН чайної продукції – ройбуш (*Aspalathus Linearis*), мате (*Ilex Paraguariensis*), гібіскус (каркаде) (*Hibiscus Sabdariffa*). Антиоксидантну здатність ВСН визначали методом редоксметрії та рН-метрії.

Результати і обговорення. Рівень рН для ВСН чаю та чайної продукції має значення від 3,4 од. рН (*Hibiscus sabdariffa*) до 5,8 од. рН (*Ilex Paraguariensis*). Отримано мінімальне теоретичне значення окислювально-відновлювального потенціалу (ОВП, Eh_{min}) для ВСН, яке має значення від 312 мВ (*Ilex Paraguariensis*) до 456 мВ (*Hibiscus sabdariffa*). Встановлено фактичне виміряне ОВП ВСН ($Eh_{факт}$) – від 130 мВ (*Ilex Paraguariensis*) до 221 мВ (*Hibiscus sabdariffa*). ВСН чаю та чайної продукції мають значення відновної здатності (енергії відновлення – RE) у діапазоні значень від RE – 160 мВ (*Aspalathus Linearis*) до RE – 235 мВ (*Hibiscus sabdariffa*) (рисунок 1).

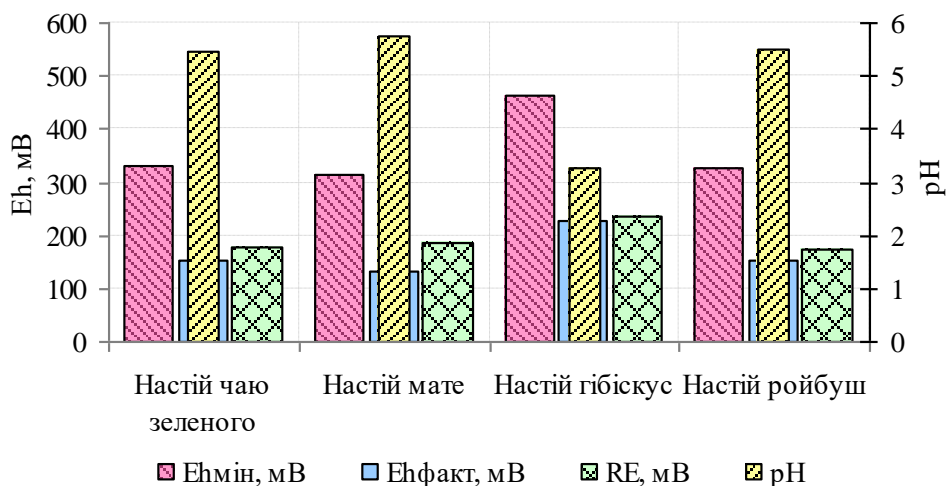


Рисунок 1 – Антиоксидантні характеристики ВСН чаю та чайної продукції

Висновки. Завдяки підвищеним антиоксидантним характеристикам ВСН з чайної продукції є перспективними напівфабрикатами для технології алкогольних напоїв при реалізації у закладах ресторанного господарства. Найбільші антиоксидантні значення отримав ВСН *Hibiscus sabdariffa* (RE – 235 мВ). Основні рекомендації щодо реалізації ВСН *Hibiscus sabdariffa* – бальзами, лікери, ароматні спирти, настоянки, завдяки позитивним органолептичним показникам – темно-гранатовому кольору, кислому смаку та винному аромату.