

# ЖАРЧОВА

і переробна  
промисловість

Журнал – єдине  
в нашій державі  
науково-виробниче  
галузеве видання,  
що зареєстроване  
у ВАК України;

- більш як 40-річний  
досвід роботи  
на ринку країни;
- для науковців,  
виробників –  
незамінний  
і надійний  
помічник.

листопад/2003

від торгівельно-виробничої компанії  
"Архів-Бісквіт-Шоколад"  
то неперевершений смак,  
найвища якість, поживність  
і доступність

а також альтернативні  
перспективи зростання  
(див. стор. 11)

**В**ИРОБЛЯЮЧИ напої з плодово-ягідної та іншої рослинної сировини, дуже важливо зберегти їхні якісні показники впродовж тривалого часу. Через окисно-відновні, ферментативні, мікробіологічні та інші процеси змінюється біохімічний склад продукту, його фізико-хімічні та органолептичні показники. Тому **визначення максимально можливого терміну придатності до споживання таких напоїв – важливе питання, від вирішення якого значною мірою залежить рівень споживання продукції вітчизняної переробної галузі харчової промисловості.**

Мета роботи – дослідити зміни біохімічного складу та органолептичних показників напоїв на основі плодово-ягідної сировини під час зберігання.

У всіх досліджуваних зразках впродовж 12 місяців зберігання спостерігали стабільність біохімічного складу та високі органолептичні показники. Після 16–20 місяців змінилась більшість показників напоїв, що погіршило їх смако-ароматичні властивості. Особливо змінився вміст аскорбінової кислоти – він знизився майже вдвічі, а за увесь період спостережень – у 1,6–3,9 раза. Найменше вміст аскорбінової кислоти змінився в напої з квіток бузини, що можна пояснити більшою початковою кислотністю напою.

Зменшення оптичної густини в напої з квіток бузини свідчило про розклад барвних речовин. Збільшення її в яблучно-калиновому, яблучно-м'ятному й частково в яблучно-бузиновому напоях пояснюється окисленням ком-



**НОВІ НАПОЇ  
З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ**

*Досліджено процес зміни їхніх якісних показників під час зберігання*

**О. ЧАВАРГА**,  
завідуюча відділом  
Свялявський технічний коледж  
в Печеньківській  
долині  
**В. ДОМАРЦЬКИЙ**,  
професор  
Національний університет  
харчових технологій

Досліджували нові напої, розроблені з урахуванням традиційних уподобань вітчизняного споживання: яблучно-бузиновий, яблучно-калиновий, яблучно-м'ятний та напої з квіток бузини. Продукція була розфасована в скляну тару I типу. Якісні показники визначали протягом трьох років з періодичністю один раз на чотири місяці. Порівнювали фактичні показники після певного терміну зберігання при температурі 18–20°C у затемнених приміщеннях з показниками на різних технологічних стадіях виробництва та в готовій продукції. Дані підтверджують правильність розробленого технологічного режиму, дають змогу визначити зміну біохімічного складу на всіх технологічних стадіях та при зберіганні, а також гарантійний термін придатності їх до споживання. Встановлювали масову частку сухих речовин, загальну й активну кислотність, оптичну густину, органолептичні й мікробіологічні показники, вміст простих вуглеводів, етилового спирту та аскорбінової кислоти.

У дослідженнях використовували загальноприйняті методи, якими послуговуються при аналізі сировини, напівпродуктів і готової продукції в харчовій промисловості. Оптичну густину визначали при довжині хвиль 450–650 нм.

плексів речовин, що містять солі Fe<sup>2+</sup>, дубильні речовини, катехіни та інші нестійкі до окислення речовини. Найбільш інтенсивно ці процеси відбувались при технологічній обробці сировини. Але, внаслідок наявності повітря над розфасованим напоєм і нестабільності окислювально-відновного потенціалу системи, окислення тривало й під час зберігання. Зміну забарвлення напоїв спричиняло також зменшення вмісту природного антиоксиданту – аскорбінової кислоти.

Розвитку сторонньої мікрофлори в досліджених зразках напоїв не виявлено.

Отже, **максимальним терміном придатності до споживання досліджених напоїв при температурі зберігання 18–20°C в затемнених приміщеннях слід вважати 12 місяців.** При більш тривалому зберіганні відбувається певна зміна біохімічного складу, що призводить до погіршення смако-ароматичних властивостей напоїв. Підвищення ж початкової кислотності напоїв сприяє збереженню вмісту аскорбінової кислоти. Важливо також, що інтенсивність забарвлення напоїв залежить від їх біохімічного складу й може змінюватися навіть при зберіганні в затемнених приміщеннях.