

Нетрадиційні способи кондиціонування води у лікєро-горілчаному виробництві

Леся Тарасюк, Лілія Кобець, Вікторія Шумал, Світлана Олійник
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Критерії якості води підготовленої для лікєро-горілчаного виробництва визначено СОУ 15.9-37-237, крім того вона повинна бути біоенергетично активною, з упорядкованою структурою та мати освіжаючий аромат і смак.

Матеріали і методи. Об'єктами досліджень були вода питна та підготовлена.

Результати і обговорення. Лікєро-горілчані заводи оснащені сучасними установками водопідготовки, які регулюють загальну мінералізацію, знижують вміст токсичних та органічних домішок. Однак, підготовлена вода відрізняється від природної "живої" води відсутністю освіжаючого ефекту та повноти смаку, тому напої, приготовлені на такій воді, мають аналогічні недоліки. "Жива" вода має фрактальну структуру, яка є характерною для живих систем, а фрактали володіють оптичною активністю або дисиметричністю.

Останнім часом науковці та виробничники, все більше цікавляться нетрадиційними способами обробки води, які б повертали їй природну свіжість структурованої води. Зміна структурного складу води може здійснюватись кількома напрямками обробки води:

- біорезонансним методом з використанням шунгіту, природних цеолітів,
- кораловим кальцієм, але при цьому в підготовленій воді збільшується вміст кальцію та магнію, що зменшує стійкість готової продукції,
- мікропористим мінералом кременем (органомінералогічне утворення, яке складається з кварцу і халцедону), вода набуває смаку і свіжості джерельної води, чистоту і структуру талої, бактерицидні властивості аналогічні воді, яку оброблено сріблом,
- виморожування та розморожування в спеціальних установках, однак тала вода зберігає свою корисну біологічну активність за температури не вище 20 °С протягом 8 годин,
- безконтактний вплив магнітного, лазерного, звукового поля або застосування різних типів електроактиваторів. Тривалість пролонгованості дії в залежності від типів застосовуваних установок становить від однієї до трьох діб,
- на генераторах Ван-дер-Граафа з отриманням протонірованої або гідроксильованої води,
- на турбулентних генераторах, в яких атоми молекули води додатково можуть приймати різні стани коливання або повертання з забезпеченням стабільності збереження інформації,
- дискретно-імпульсного введення енергії з руйнуванням водневих зв'язків у воді, утворенням дрібних кавітаційних пухирців та можливістю зменшення вмісту дейтерію та тритію.

Висновки. Кондиціонування та структурування води з забезпеченням стійкості лікєро-горілчаної продукції необхідно проводити з урахуванням якості вихідної води, обґрунтуванням основних переваг та недоліків нетрадиційних способів стабілізування структурного складу підготовленої води.

Література

1. Курик М.В. Курик А.М. (2005), Триединство воды, *Квантовая Магия*, 2, вып. 1, с. 1166-1175.