

48. Використання дигідрокверцетину при виробництві квасу оздоровчого призначення

Олександра Гладишева, Наталія Стеценко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Квас - один з кращих національних безалкогольних напоїв за харчовою та фізіологічною цінністю. На даний час квас є напоєм, що має особливий аспект реалізації - сезонність. Це викликає необхідність корегування виробничих параметрів технології напою, а також розширення асортименту продукції у напрямі створення напоїв функціонального призначення [1].

Матеріали і методи. Об'єктом дослідження були наукові та аналітичні дані вітчизняних джерел інформації. В якості методів досліджень використовувалися селекція та аналіз інформаційних джерел, узагальнення і систематизація інформаційних даних.

Комплекс вітамінів та мікроелементів визначає біологічну цінність квасу: він стимулює обмін речовин, покращує процеси травлення, відновлює сили і підвищує працездатність, перешкоджає розвитку хвороботворних мікроорганізмів. Для надання квасу функціональних властивостей використовують добавки натурального походження, зокрема продукти перероблення плодово-ягідної сировини [2].

Результати. Для виробництва квасу оздоровчого призначення запропоновано використовувати сироп обліпихи та дигідрокверцетин. Обліпиха багата органічними кислотами, в ній присутні яблучна, шавлева та бурштинова кислоти, які володіють високою фізіологічною активністю. Ягода дуже цінується за те, що має у своєму складі вітамін Е, а також містить L-аскорбінову кислоту – до 250 мг/100 г. Крім вітаміну С, плоди обліпихи містять вітаміни В₁, В₂, РР, а також Р-активні речовини.

Деякі збагачувачі можуть виконують роль технологічних добавок, що дозволяє збільшити терміни придатності, знизити інтенсивність окислювальних процесів, створити новий смаковий і ароматичний профіль продукту. До числа таких добавок можна віднести дигідрокверцетин, який має антиоксидантні, капілярозміцнюючі властивості, покращує діяльність серцево-судинної системи. Рекомендована доза внесення дигідрокверцетину до хлібного квасу становить 0,2мг/дм³.

Проведено порівняльний аналіз фізико-хімічних показників контрольного та дослідного зразків квасу у процесі зберігання. Встановлено, що в присутності дигідрокверцетину зростання титрованої кислотності, зменшення вмісту сухих речовин та погіршення смаку спостерігається після 135 діб зберігання, а для контрольного зразку – після 72 діб, що свідчить про підвищення стійкості збагаченого напою.

Висновки. Асортимент квасу на даний час в основному представлений напоями, виготовленими за класичною технологією. Реалізація сучасних науково-технічних розробок у галузі квасоваріння, особливо щодо функціональної спрямованості, дозволили б змінити асортимент безалкогольних напоїв у напрямі зменшення кількості газованої води з використанням ароматизаторів, барвників і підсолоджувачів, та збільшення частки напоїв на основі натуральної сировини.

Література

1. Сергеева И.Ю., Унщикова Т.А., Рысина В.Ю. Направления совершенствования технологии кваса брожения на основе анализа современных научно-технических разработок. *Техника и технология пищевых производств*. 2014. №3. С. 69-78.
2. Казакова И.Н. Новые виды концентратов из плодов и ягод для производства плодово-ягодных квасов. *Пиво и напитки*. 2006. №6. С. 12-13.