

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

88

**International scientific conference
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"**

April – May, 2022

Part 1

Kyiv, NUFT, 2022

Нетрадиційні алкогольні напої на основі бананової сировини

Юлія Іпатова, Світлана Олійник

Національний університет харчових технологій, м. Київ

Вступ. Алкогольні напої на основі банану є популярними у світі, оскільки цей фрукт широко використовуються для приготування різних видів коктейлів.

Матеріали і методи. Застосовували методи теоретичного узагальнення, порівняння та системного підходу.

Об'єктом дослідження була технологія алкогольних напоїв.

Результати. Лікери, приготовані на основі бананів, спирту етилового ректифікованого та напівфабрикатів із ароматного тропічного фрукта є популярними алкогольними напоями. Такі алкогольні напої зі смаком банана мають насичений жовтий відтінок з характерним фруктовим ароматом, який в залежності від складу рецептури, може бути доповнений ароматним спиртом або настоями спиртовими ванілі і мигдалю. Смак у алкогольних напоях солодкий, насичений з тонким насиченим банановим ароматом [1].

Банановий лікер – густий ароматний алкогольний напій, що виготовляють із стиглих бананів, цукру та питної води з додаванням спирту та ароматичних добавок, При виготовленні використовують стиглі очищені банани, з яких готують пюре, заливають водно-спиртовою сумішшю і настоюють до 14 діб. Настій фільтрують та додають сироп та ароматичні добавки. Міцність лікерів 25-35% [1].

В країнах Африки на внутрішньому ринку популярними є пиво і вино з бананів, які є продуктами зі специфічним смаком. Половина усіх вирощених бананів використовується на виготовлення алкогольних напоїв. Бананове пиво виготовляють і в Європі, але воно не повністю передає всю гаму відчуттів [2].

Алкогольні напої виготовляють шляхом зброджування стиглих розім'ятих бананів. Для цього бананам не дають дозріти на гілці, а пришвидшують їх дозрівання штучно протягом 4-6 діб. Банани використовують без шкірки. Як джерело дріжджів використовують мелене сорго, просо або кукурудзу. Стандартна міцність напоїв 3-5% [2].

Бананове вино виготовляють у Кенії та Танзанії. Його технологія виготовлення складніша. Спочатку банани чистять, складають у бочки, заливають невеликою кількістю води та розм'якшують. Потім перекладають у апарати та кип'ятять кілька годин. У суміші утворюється дві частини: сік та м'якоть. Сік відбирають, додають цукор та знову кип'ятять. Розчин охолоджують та додають до нього винні дріжджі. Суміш зброджують протягом 15-20 діб. Отриману суміш розбавляють водою до потрібної та розливають по пляшках. У шкірці банана міститься до 10% різних спиртів. Тому бананову шкірку також використовують, але готують окремо [2].

Висновок. Визначено основні види і технології виготовлення алкогольних напоїв із бананів як основної сировини.

Література

1. Difford's Guard: URL:<https://www.diffordsguide.com/beer-wine-spirits/category/185/banana-liqueurs> (Дата звернення: 12.04.2022 р.)
2. Chapter 4. Products of yeast fermentation: URL: <https://www.fao.org/3/x0560E/x0560e09.htm>. (Дата звернення: 12.04.2022 р.)
https://conference.nuft.edu.ua/young/index_ua.html