

Напої з додаванням меліси лимонної для закладів ресторанного господарства

Олена Павлюченко, Карина Буднік

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Здорове харчування-модний тренд в житті людини. С্মачна та здорова їжа це не тільки “об’єкт насолоди” для шлунку, а і користь для всього організму. Серед сучасних гастротрендів останніх років вагоме місце займають напої на основі нетрадиційної рослинної сировини.

Матеріали і методи. Об’єкт досліджень – технологія гарячих напоїв на основі нетрадиційної рослинної сировини з додаванням меліси лимонної.

Результати. Напої є невід’ємною частиною продукції закладів ресторанного господарства. Чай та напої на основі рослинних сумішей входять в п’ятірку найбільш популярних напоїв у світі. Для задоволення потреб споживачів ресторатори все більше уваги приділяють поєднанню різних видів рослинної сировини зокрема, і у технології напоїв.

Меліса лікарська або лимонна (*Melissa officinalis*) - багаторічна трав’яниста ароматична рослина, яка стала відомою ще дві тисячі років тому.

Нині її широко використовують як ароматизатор та приправу до різних супів, салатів, страв з м’яса, грибів або риби. Настой з меліси лимонної можна заморозити з кубиками льоду та додавати у різні напої, як алкогольні так і безалкогольні. Насамперед її популярність пов’язана з приємним ароматом та смаком, з нотками лимону. Крім того, меліса лимонна є джерелом ряду ефірних олій, зокрема, 0,05-0,35 % з лимонним запахом, до 5 % дубильних речовин, органічних кислот, вітаміни А, В₁, В₂, В₆, В₉, РР, значну кількість аскорбінової кислоти, а також мінеральні речовини: кальцій, калій, магній, залізо, марганець, мідь, натрій, цинк та фосфор [1].

Нами запропоновано додавання меліси лимонної у сушеному вигляді до синього чаю «Анчан», який є популярним гастротрендом останніх років серед напоїв. Це тайський напій на основі висушених бутонів унікальної орхідеї сімейства бобових - кліторії трійчастої (лат. *Clitoria Ternatea*). У свіжозавареному синьому чаї «Анчану» містяться поліфеноли і мікроелементи: залізо, фосфор, марганець, цинк, вітаміни групи В, антиоксиданти [2]. Зростаюча його популярність пов’язана з корисними властивостями та незвичайним яскраво-волошковим кольором, який змінюється на фіолетовий при додаванні соку лимона або лайма.

Було встановлено, що заварювання «Анчану» з мелісою лимонною при температурі 90 °С протягом 7 хв дозволяє отримати готовий напій яскраво-волошкового кольору, без зміни на фіолетовий, солодкуватого смаку та приємного аромату, з тонкими нотками лимону.

Висновки. Отже, додавання меліси лимонної до синього чаю «Анчан» дозволяє отримати напій з високими органолептичними показниками, без зміни яскраво-синього-кольору, приємного смаку та тонкого лимонного аромату.

Література

1. Дудченко Л.Г. Пряно-ароматические и пряно-вкусовые растения: Справочник/Дудченко Л.Г., Кривенко В.В.-К.: Наукова думка, 1989.-304 с. Миндальная мука обезжиренная. [Електронний ресурс] Режим доступу: <https://solosvit.com.ua>.

2. Синій чай з Тайланду - корисні властивості, протипоказання, як заварювати і пити для схуднення. [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://surl.li/bhtrrg>.