

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

---

**Національному університету харчових  
Технологій 130 років**

**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
КОНФЕРЕНЦІЯ**

***„ОЗДОРОВЧИ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА ДІЄТИЧНІ  
ДОБАВКИ: ТЕХНОЛОГІЇ, ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА”***

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

22-23 травня 2014 р.

**КИЇВ НУХТ 2014**

## 17. Безалкогольний напій загальнозмінюючої дії з використанням екстрактів нетрадиційної рослинної сировини

Романіка Є.І., Науменко К.А., Соколова О.М.  
*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** Сегмент українського ринку, який займають оздоровчі напої, є невеликим, разом з тим попит на продукцію такого характеру є і стрімко зростає у весняно-літній період, тому існує можливість його збільшення та розширення за рахунок створення асортименту продукції з використанням нетрадиційних для безалкогольної галузі рослинних джерел.

Мета роботи – розроблення рецептури напою з використанням нетрадиційної рослинної сировини та дослідження показників його якості.

**Матеріали і методи.** Орієнтуючись на літературні джерела, основною сировиною обрано листя яблуні домашньої та смородини чорної, квітки бузини чорної та корінь валеріани лікарської. Найбільша кількість інформації є про хімічний склад плодів яблуні, ягід смородини, бузини, які використовують як харчовий та дієтичний продукт. Проте вегетативні частини рослин менш досліджені, але виявлено, що вони також містять значну кількість фенольних сполук, вітаміну С та рутину, що зумовлює їх позитивну біологічну дію на організм людини.

Екстракти отримували семиденним настоюванням подрібненої рослинної сировини водно-етанольним 40% розчином при гідромодулі сировина–екстрагент 1:10–для свіжої сировини та 1:20–для сушеної. Ефективність проведення процесу екстрагування оцінювали за вмістом екстрактивних речовин в отриманому екстракті, що визначали за прийнятими методиками. Процес вважали завершеним, якщо вміст екстрактивних речовин в екстрактах залишався незмінним при наступному вимірюванні.

Органолептичну оцінку нового напою провели дегустацією згідно ДСТУ 4979:2008, ДСТУ 5067:2008, визначення фізико-хімічних показників напою за ДСТУ 4855:2007 та ДСТУ 4069:2002.

**Результати.** Отримані екстракти характеризуються насиченим ароматом, приємним смаком (без гіркот, сторонніх присмаків) та насиченими натуральними кольорами (від світло–зеленого до темно–коричневого). Вміст екстрактивних речовин коливається від 1,5% у листі смородини до 2,3% в листі яблуні.

Розроблено рецептуру безалкогольного напою “Вересневий», склад якого наведено в таблиці 1. Основою напою є підготовлена вода, ароматичною і смаковою складовою напою – отримані екстракти. Для створення прийнятних органолептичних властивостей створено гармонійну композицію у таких співвідношеннях екстрактів

яблуня-смородина-бузина-валеріана як 1:1,1:0,45:0,05. Основні показники якості напоїв зазначено в таблицях 2 і 3.

Таблиця 1

**Рецептура купажу на 100 дал напою**

№	Сировина	Кількість сировини для купажного сиропу	Вміст сухих речовин в сировині	
		кг	%	кг
1	Цукор	75,0	99,86	74,9
2	Суміш екстрактів	25	7	1,4
3	Кислота лимонна	1,28	98,0	1,25
4	Всього			77,55

До рецептури додатково не вносили колер, барвники, тому що екстракт листа яблуні має насичений карамельний колір, екстракт валеріани – шоколадний з відблиском, що й забезпечило природний колір напою.

Таблиця 2

**Органолептичні показники напою «Вересневий»**

1	2	3
Колір	Аромат	Смак
Темної карамелі, прозорий	Інгенсивний аромат сушеного рослинної сировини, з легкими нотками валеріани	Солодкий, пряний

Таблиця 3

**Фізико-хімічні показники якості напою «Вересневий»**

1	2	3
Масова частка сухих речовин, %	Кислотність, см <sup>3</sup> їдкого натра на 100 см <sup>3</sup> напою	Масова частка етилового спирту, %
7,2±0,2	4,3±0,3	1,0±0,1

**Висновки.** Головні критерії вибору рослинної сировини – її хімічний склад, фізіологічна роль, синергізм дії, оригінальні органолептичні властивості, а також широке розповсюдження на території України, що полегшить збір та доставку до місця виробництва.

Запропоновано використання нетрадиційної рослинної сировини у виробництві безалкогольних напоїв та наведено рецептуру безалкогольного напою «Вересневий», який сприятиме попередженню вільнорадикального окиснення структур організму і стимулюватиме опірність організму до несприятливих чинників навколишнього середовища.

**Література**

1. Формазюк, В. И. Энциклопедия пищевых лекарственных растений / В. И. Формазюк. – К. : Изд-во А.С.К., 2003. – 792 с.
2. Колядич, Е.С. Разработка технологии фруктовых сокодержущих напитков и коктейлей на основе экстрактов пряно-ароматических соединений / Е.С. Колядич, Павловская Л.М, Н.И.Лавриненко // Труды БГУ. – 2010. Том 5, часть 2. – С. 95 – 102.