

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

**Ювілейна Міжнародна
наукова конференція молодих
учених, аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді —
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

**присвячена 135-річчю Національного
університету харчових технологій**

11—12 квітня 2019 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2019

Ю.Вибір пряного перцю для виробництва ароматизованих чаїв

Олександр Руденко, Катерина Рубанка, Віта Терлецька
Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

Вступ. В останнє десятиліття інтерес споживачів до чаю зростає з кожним роком, крім того збільшується попит на ароматизовані чаї, що обумовлено різноманіттям смаків та їх цінністю. Пряні рослини є цінним джерелом активно діючих речовин з неповторним смаком.

Матеріали і методи. Перспективною сировиною для виробництва чайних купажів є різні види перцю, а саме: білий, зелений, рожевий, чорний, духмяний. Вважаємо за доцільне дослідити їх органолептичні показники та хімічний склад з метою вибору найбільш цінного компоненту для виробництва чайних купажів. Визначення окремих компонентів хімічного складу перців проводили згідно загально прийнятих методів.

Результати. Результати досліджень представлені в таблиці 1. Визначено, що найбільше екстрактивних речовин та вуглеводів у рожевому перці - 52,2 % та 41 % відповідно, в 1,2 рази менше екстрактивних речовини для зеленого та духмяного перцю, найменша кількість міститься в перці чорному (36,7 %), для якого характерна низька кількість вуглеводів (38 %). Масова частки дубильних речовин перців знаходиться в межах 7,7...7,9 % СР, найбільше для рожевого перцю, найменше - для білого.

Таблиця 1 - Вміст окремих компонентів перцю

Зразок		Дубильні речовини в перер-ку на танін, % СР	Екстрактивні речовини, %	Масова частка золи, %	Масова частка вологи, %	В	Вуглеводи,
						%	
Перць	чорний	8,4	36,7	5,3	8,8	11	38
	білий	7,7	42,2	4,3	7,2	13	40
	зелений	8,6	46,5	3,6	9,2	15	35
	духмяний	9,6	46,2	5,8	9,9	16	43
	рожевий	9,9	52,2	3,2	7,7	14	41

Загалом відмінність хімічного складу різних видів перців обумовлено ступенем їх зрілості та наявності околоплідника. Так, чорний та білий перець - це зрілі ягоди, але відрізняються наявністю околоплідника, який відсутній у чорного перця, зелений перець - не дозрілі ягоди з неочищеним околоплідником. Духмяний перець та рожевий, не відноситься до сімейства перечні як чорний, білий та зелений перці, а є ягодами рослин сімейства пімента та сумахові відповідно.

З аналізу органолептичних показників визначено, що смак чорного перцю та білого найбільш пекучий, проте за запахом білий - більш ароматний. Аромат і смак духмяного перцю найбільш виражений та ніжний, зелений - найменш делікатний по гостроті. Рожевий перець, на відміну від інших, не гострий і не пекучий, він має солодкувато-перчений смак.

Висновки. З урахуванням хімічного складу та органолептичних показників у виробництві купажованих чаїв найбільш доцільно використовувати духмяний та рожевий перець. Дане поєднання забезпечить напій характерним та не повторним для нього смаком і ароматом, збагативши цінними біологічно активними речовинами.