

Виготовлення сухого напою на основі комбінації червоного виноградного соку, екстрактів трав і сухих прянощів

Іванна Власюк, Наталія Фролова

Національний університет харчових технологій

Вступ. В країнах Європи і США виробництво сухих безалкогольних напоїв становить близько 15% від загального виробництва безалкогольних напоїв. Популярність такого типу продукції ґрунтується на зручності транспортування, зберігання, дозування, стабільних якісних показника [1]. Поряд з широкою пропозицією закордонної продукції маркетологи відмічають вузький асортимент вітчизняних розробок щодо сухих напоїв, в тому числі з оздоровчими інгредієнтами [2].

Метою проведених досліджень була аналітична стадія вибору раціональних етапів технології сухого напою, до складу якого увійшли червоний виноградний сік, екстракти полину гіркою, м'яти перцевої, деревію звичайного, кореня солодки, кориці. Такий вибір інгредієнтів рецептури сухого напою обумовлений спрямованою композицією БАР сухого продукту, до якого входять терпени ефірних олій, гіркоти, флавоноїди, вітамінно-мінеральний комплекс із оздоровчою дією на функцію печінки, жовчних шляхів, шлунково-кишкового тракту.

Матеріали і методи.

Вивчалися відомі способи і технологічні прийоми отримання сухих напоїв. Вибір раціональних рішень проводився на із залученням зразків вищеперерахованих інгредієнтів рецептури сухого напою, готового сухого напою. Зразки досліджувалися за показниками якості відповідно ДСТУ

Результати. Встановлено аргументовані технологічні прийоми виробництва сухого напою на основі червоного виноградного соку, екстрактів трав і сухих прянощів.

Зокрема: екстракцію трав і кориці запропоновано проводити в статистичних умовах за температури 18 – 20°C з періодичним перемішуванням, в автоматизованому дисковому екстракторі.

Після купажування рідких екстрактів і соку за рецептурою, в купаж додають цукор для прискорення агломерації часток напівфабрикату.

Концентрування пропонується проводити у роторно-плівковому випарнику з формуванням «киплячої» поверхні. Умови сушіння: температура –40...45°C, тривалість процесу від 5 до 30 с.

Для ефективного зв'язування рідини і формування гранул розчин до сушарки надходить через розпилювач.

Застосування вузла вивантаження спеціальної конструкції з випарника прискорює пакування готової сухої суміші.

Пакувати сухий напій найкраще на фасовочно-пакувальному апараті для сипких речовин VFS4000. Виробничий процес повністю автоматизований.

Висновки. Сухі напої, які виготовлятимуться за описано технологічною схемою, приязного аромату, з легкою смаковою гірчинкою, червоно- бурштинного кольору. Швидко розчиняються в воді, а частинки порошоків не відчуватимуться при споживання відновлених напоїв.

Література

1. Латков Н. Ю., Трубочанинов С. А., Кошелев Ю. А. Сухие витаминизированные напитки для спортивного питания: регламентируемые показатели качества, эффективность //Ползуновский вестник.–2011. – №. 3/2. – С. 109-113.
2. Маркетингові дослідження ринку безалкогольних напоїв в Україні 2005-2010 рр). Режим доступу: