

Гудова О.В., Садырова А.А., Кожобекова К.К.

**ОРГАНОЛЕПТИКАЛЫК КӨРСӨТКҮЧТӨРҮ ЖАКШЫРТЫЛГАН ЖАНА
БИОЛОГИЯЛЫК АКТИВДҮҮ КОМПОНЕНТТЕР МЕНЕН БАЙЫТЫЛГАН АЗ
АЛКОГОЛДУУ ИЧИМДИКТИН ТЕХНОЛОГИЯСЫ**

Гудова О.В., Садырова А.А., Кожобекова К.К.

**РАЗРАБОТКА НОВОГО СЛАБОАЛКОГОЛЬНОГО НАПИТКА,
ПОЛУЧЕННОГО НА ОСНОВЕ ВИНОГРАДНОГО ВИНА
И НАСТОЕВ ПРЯНО-АРОМАТИЧЕСКОГО СЫРЬЯ**

O.V.Gudova, A. A.Sadyrova, K.K.Kozhobekova

**THE DEVELOPMENT OF A NEW SOFT DRINK BASED
ON WINE AND INFUSIONS OF AROMATIC RAW MATERIALS**

УДК.: 663. 479: 663. 2: 663. 837: 663. 8

Бул жумушта органолептикалык көрсөткүчтөрү жакшыртылган жана биологиялык активдүү компоненттер менен байытылган аз алкоолдуу ичимдиктин технологиясы сунушталган.

В работе предложена технология приготовления слабоалкогольного напитка с хорошими органолептическими показателями и обогащенными биологически активными компонентами.

The paper presents the technology of preparation of low-alcohol drink with good organoleptic properties which enriched with biologically active components.

Анализ розничного рынка алкогольной продукции показывает, в Кыргызстане, также как и во многих других странах растет потребительский спрос на слабоалкогольные напитки.

Формирование рынка данной продукции в нашей стране обусловлено в основном относительно низким уровнем доходов населения (эти напитки имеют небольшую себестоимость), а также простотой изготовления.

Для производства слабоалкогольных напитков можно использовать разнообразное растительное сырье, что позволяет значительно расширить их ассортимент. Использование натурального растительного сырья позволяет обогатить готовый продукт полезными для организма человека соединениями. Такие напитки способствуют удовлетворению потребности организма в жидкости и обеспечивают его важнейшими биологически активными веществами для нормальной жизнедеятельности.

Помимо природного растительного сырья - лекарственных трав, плодов и ягод, пряно-вкусовых и эфиромасличных растений, в последние годы в состав напитков значительно все чаще стали включать менее традиционные компоненты, такие как: зерновое сырье, биологически активную продукцию пчеловодства, молочные продукты, продукцию бродильных производств. Увеличивается интерес производителей к напиткам на основе фруктовых или овощных соков, состав которых

улучшен посредством спиртового или молочно-кислого брожения.

Учитывая потребность в расширении ассортимента слабоалкогольной продукции, данная работа направлена на разработку новой рецептуры слабоалкогольного напитка на основе белого сухого столового виноградного вина и винного настоя из смеси пряно-ароматического сырья.

Слабоалкогольные напитки, получаемые на основе винодельческой продукции, как правило, представляют собой смесь сухого вина с водой, а также с сахаром, эссенциями или настоями, с соками цитрусовых и других видов плодов.

В некоторых странах выпускаются газированные напитки, получаемые в результате смешивания столовых вин, виноградного сока (натурального или концентрированного) и натуральной цитрусовой эссенции, а также в разных пропорциях виноградного вина с апельсиновым, яблочным, ананасовым и другими соками.

Наиболее известные слабоалкогольные напитки Шпритц (Германия), Гешпритцер (Австрия) готовят из смеси сухого вина и воды; в Испании и Аргентине готовят напиток Сангрия, который представляет собой смесь сухих вин (красного и белого) с водой, сахаром, различными эссенциями или настоями и соками различных плодов.

В Бразилии, Югославии и других странах широко распространены слабоалкогольные напитки, состоящие из равных пропорций виноградных вин с многообразными натуральными соками - яблочным, ананасовым, апельсиновым и др. Аналогичного типа напитки Резняк, Грозденица, Виноградный выпускаются в Болгарии [1].

Очень распространены в качестве компонентов слабоалкогольных напитков соки из экзотических плодов, а последнее время и вина, приготовленные из сока манго и пальмы.

Во Франции предложена оригинальная технология приготовления освежающего слабоалкогольного напитка на основе вина с добавлением воды и преобладающим мятным вкусом и ароматом за счёт использования ментола или мятного эфирного масла. Используемое вино может быть красным,

розовым, белым или купаж, сухое или сладкое. Соотношение вина, сахара, воды, мятного масла или сиропа варьируется произвольно. Как вариант вместо воды можно использовать лимонад, вместо сахара мёд. Напиток может быть газированным [2].

Существует способ приготовления слабоалкогольных напитков путём смешивания вина не с самым соком, а с дроблеными плодами, с целью извлечения из них сока. Этот способ применяется в основном для плохо отдающего сок сырья. При этом рекомендуется использовать не простое вино, а сброженно-диффузионный сок, в результате чего компоненты плодов лучше экстрагируются.

Предложена технология производства виноградно-айвового слабоалкогольного напитка. Свежие плоды айвы, подвергают инспекции, мойке и дроблению, после чего измельчённые плоды экстрагируют сброженным виноградно-диффузионным соком при соотношении фаз (1:1). Полученную массу нагревают до температуры 60 - 70°C и настаивают при этой температуре 30 - 40 минут. В дальнейшем слабоалкогольный напиток отделяют от измельчённых плодов, осветляют, фильтруют и добавляют в него сахарный раствор из расчёта получения концентрации сахара 6 -

10г/100мл. Крепость напитка колеблется в пределах 2,9 - 4,1% об. Продолжительность изготовления составляет 6-7 дней [3].

Таким образом, слабоалкогольные напитки в последние годы становятся все более разнообразными по рецептуре и технологии приготовления. Производители данной продукции все более широко используют готовую продукцию бродильных производств, концентраты соков, настои, экстракты, ароматизаторы, ароматические эмульсии и т.д.

В данной работе предлагается в качестве основных компонентов купажа слабоалкогольных напитков использовать натуральные виноградные вина и винные настои пряно-ароматического сырья.

На первом этапе данной работы была разработана рецептура смеси сушеных растительных ингредиентов, используемых для приготовления винного настоя.

В качестве сырья для приготовления смеси были использованы измельченные сушеные травы: чабрец, душица, райхон, мята перечная, зверобой, ромашка, а также пряности: корица и кориандр.

Подготовленные образцы смесей пряно-ароматического сырья были помещены в склянки из темного стекла с притертыми пробками и залиты белым сухим столовым вином в соотношении 1:10. Настаивание проводилось в течение 7 суток, при комнатной температуре.

Полученные настои после фильтрации через многослойные ватномарлевые фильтры использовались для приготовления опытных образцов напитков.

Рецептура смесей, в %

Таблица 1

Наименование сырья	№ образца				
	1	2	3	4	5
корица	1	2	1	11	2
кориандр	35	10	25	15	9
чабрец	15	20	17	17	25
душица	15	20	17	17	25
мята перечная	12	20	10	10	20
зверобой	10	10	10	10	10
ромашка	12	18	20	20	10

В купаж напитка добавлялся также сахарный сироп (с содержанием сахара 40 г/100 мл). Сироп готовился на водопроводной воде горячим способом. После полного растворения сахара сироп подогревали до кипения и в горячем виде отфильтровывали, через ватно-марлевый фильтр. После охлаждения до комнатной температуры сироп использовали для разбавления и подслащивания напитков.

В процессе подбора рецептуры был подготовлен ряд опытных образцов с различным содержанием столового вина, настоев для ароматизации и сахарного сиропа.

Подготовленные образцы были оставлены на хранение при комнатной температуре для ассимиляции компонентов купажа и затем были продегустированы по основным органолептическим показателям. Результаты дегустации показали, что лучшим по вкусу и аромату является образец приготовленной по рецептуре, приведенной в таблице 2.

Рецептура разработанного слабоалкогольного напитка

Таблица 2

№ п/п	Наименование компонентов купажа напитка	Рецептура	
		мл	дап / 1000
1.	Сухое белое столовое вино	200	400
2.	Винный настой	50	100
	Сахарный сироп	50	200
3.	Вода	300	300
	Итого:	500	1000

Данный образец имел приятную золотисто-янтарную окраску, тонкий аромат, в котором гармонично сочетались тона пряностей и мяты. Во вкусе напитка дегустаторы отметили гармоничное сочетание сладости, кислотности, терпкости и приятной горчинки в послевкусии.

Полученный напиток был проанализирован по следующим физикохимическим показателям:

- содержание фенольных соединений (перманганатометрическим методом);
- содержание общего экстракта (по ГОСТ 14251);

- содержание спирта (по ГОСТ 12787);
- титруемая кислотность (по ГОСТ 12788).

Таблица 3.

№ п/и	Показатели	Значение
1.	Содержание фенольных соединений ,	2,5
2.	Содержание общего экстракта, г/дм ³	6,8
3.	Содержание спирта, % об.	3,8
4.	Титруемая кислотность, г/дм ³	3,8

Заключение

Проведенные исследования позволили сделать следующие выводы:

- предложенная технология приготовления слабоалкогольного напитка, позволяет получать продукт с хорошими органолептическими показателями, введение в купажи напитков, настоев пряноароматического сырья придает им приятную терпкость во вкусе и слабую горчинку в послевкусии.
- использование натурального сырья позволяет обогатить напитки биологически активными

компонентами (в частности фенольными соединениями), что является несомненным преимуществом для потребителя, по сравнению с напитками, приготавливаемыми путем смешивания воды, спирта, сахара, лимонной кислоты и ароматических эссенций.

Проведенные исследования могут представлять интерес для винодельческих предприятий Кыргызской Республики, так как расширение ассортимента слабоалкогольных напитков отвечает основным тенденциям потребления спиртосодержащей продукции в развитых странах и способствует проведению политики здорового образа жизни.

Библиографический список

1. Шольц Е.П., Пономарев В.Ф. Технология переработки винограда. - М.: Агропромиздат, 1990. - 447 с.
2. АС 8603456, С 12 G 3/06. Джинн Клауд Дусс. Слабоалкогольный напиток на основе вина.
3. АС 2175003, С 12 G 3/06. Бондарев А.И., Чух Л.А., Сероус И.А. Слабоалкогольный напиток на основе вина.

Рецензент: к.т.н. Дейдиев А.У.