

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

Аналізуючи асортимент змішаних безалкогольних напоїв, наведений в літературних джерелах і реалізованих на українському ринку, можна стверджувати, що він досить широкий і постійно поповнюється новими найменуваннями. Пріоритетним напрямком у створенні змішаних напоїв підвищеної біологічної цінності є використання соків, рослинної та лікарсько-технічної сировини, біологічно активних добавок [1]. Для цього доволі часто використовують сировину рослинного походження, яка дозволяє підвищити харчову й біологічну цінність продуктів та має лікувально-профілактичні властивості [2].

Тому при розробці технології змішаних напоїв враховувалось: вибір і якість сировини, технологічні параметри, структурно-механічні та фізико-хімічні властивості харчових композицій. Технологічний процес виробництва ґрунтується на утворенні в'язкої м'якоподібної маси у рідині, тому на першому етапі досліджень встановлено вплив композиційних сумішей з зернопродуктів "ССО". Використання борошна мікронізованих зернопродуктів «ССО» в технологіях напоїв обґрунтовано шляхом їх подрібнення на лабораторному млині ЛМЦ-2, призначеного для розмелювання зерна пшениці, вівса, ячменю, льону та інших культур з вологістю до 20% заданої крупності.

Для цього зерно продукти «ССО» пшениці, вівса, ячменю, льону подрібнюємо до діаметра 200-320 мкм. Експериментально встановлено максимальну водопоглинаючу здатність мікронізованого борошна з оптимальними параметрами гідратації при температурі 50°C: для пшениці – $0,72 \pm 0,024$ (тривалість гідратації 20 хв.); для льону – $0,63 \pm 0,012$ (тривалість гідратації 30 хв.); для вівса – $0,52 \pm 0,016$ (тривалість гідратації 30 хв.) і для ячменю – $0,49 \pm 0,02$ (тривалість гідратації 40 хв.). При визначенні раціональної концентрації борошна мікронізованих зернопродуктів звертали увагу на зміну органолептичних та фізико-хімічних показників.

На основі отриманої зернової композиції розроблено напівфабрикат для напою: зернова композиція і фруктова основа – яблуко, яблуко/апельсин, фруктово-овочева основа яблука та моркви, фруктово-ягідна основа яблука та журавлини, фруктово-плодова основа яблука та гарбуза.

Так представлені дані виявили раціональні концентрації введення сировини рослинного походження та дієтичних добавок у харчові композиції змішаних напоїв підвищеної біологічної цінності.

Література:

1. Пересічний М. І. Технологія харчових продуктів функціонального призначення / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко // Монографія. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 1116 с.
2. Цебро А. Д. Вплив технології виробництва на якість та хімічний склад функціональних напоїв на основі рослинної сировини / Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи в харчових технологіях: матеріали міжнародної науково-практичної конференції // Білоцерківський національний аграрний університет. – 2022. – №18. – С. 36–37.