

УДК 663

Діана Сухіна, Ольга Орешина

ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» Україна

АСПЕКТИ МОДЕЛЮВАННЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

Diana Sukhina, Olga Oreshyna

ASPECTS OF MODELING OF SATELLITE DRINKS

Безалкогольні напої ні є продуктом першої необхідності, однак відіграють важливу роль у обміні речовин людини. При споживанні безалкогольних напоїв людина не тільки повинна компенсувати втрати вологи організмом, але й збагатити його життєво необхідними біологічно активними речовинами. Сучасний асортимент безалкогольних напоїв достатньо різноманітний. Безалкогольні напої розрізняються за певними ознаками. Так, за зовнішнім виглядом напої бувають прозорі та замутнені. В залежності від сировини, її вмісту в готовому напої, технології і призначення напої підрозділяють на сокові (з вмістом соку 10,0–40,0%) та соковмісні (з вмістом соку 1,0–9,9%), на зерновій сировині, на смако-ароматичній сировині, на ароматизаторах, ферментовані (напої бродіння), напої спеціального призначення та штучно мінералізовані води. В залежності від ступеня насичення діоксидом вуглецю розрізняють сильно газовані (більше 0,4 % мас. CO₂), середньо газовані (0,30,4 % мас. CO₂), слабо газовані (0,20,3 % мас. CO₂) і негазовані напої. По способу обробки напої підрозділяють на не пастеризовані, пастеризовані. При порівнянні різних груп безалкогольних напоїв з точки зору лікувально-профілактичного та загальнооздоровчого впливу на організм людини найбільш перспективними є ферментовані напої. Їх активна оздоровча дія обумовлена не тільки використанням виключно натуральної рослинної сировини, а й застосуванням в технологічному процесі культур корисних людині мікроорганізмів. Типовим представником ферментованих напоїв є традиційний для слов'янських народів хлібний квас. Квас – це стародавній слов'янський напій. Квасом (рос. квасити, польськ. kwas – кислота) традиційно називають напій, який отримують бродінням. Він здавна вважався одним з найкращих освіжаючих напоїв. Квас чудово втамовує спрагу, бадьорить та освіжає. Цілющі властивості квас набуває саме в процесі бродіння. Квас має приємний смак, покращує обмін речовин, корисний для травлення, позитивно впливає на діяльність серцево-судинної системи. Різноманіття мікроорганізмів, що містяться в напої позитивно впливають на мікрофлору шлунка. Він містить вітаміни групи В, кальцій, магній, фосфор, молочну кислоту, амінокислоти. Завдяки його властивостям попит споживачів на цій напій поступово збільшується. Зростаюча вимогливість споживачів до якості напоїв передбачає постійний пошук у напрямку вдосконалення технологій та покращання якості готової продукції. Тому важливим є питання прогнозування розвитку попиту споживачів, проектування и розробки нових рецептур безалкогольних напоїв бродіння як масового, так и функціонального призначення. Проведення аналізу розвитку виробництва безалкогольних напоїв за останні роки виявило очевидну тенденцію до їх “натуралізації”. Таким чином стратегічним напрямком розвитку галузі є використання натуральних інгредієнтів і відповідне цьому, вдосконалення існуючих композицій та впровадження нових. Для дослідження сенсорних переваг мешканців м. Києва що до квасу, у червні 2017р. було проведено анкетування споживачів, та порівняльна дегустація безалкогольних напоїв. Анкетування проводилось на протязі 5 днів безпосередньо в роздрібній торгівельній в магазинах м. Києва «Сільпо». «Фора», «АТБ». Для проведення сенсорного аналізу були обрані такі зразки квасу: Квас «Древлянський класичний» (безалкогольний напій бродіння, пастеризований) ВАТ «ПБК «Радомишль»; Квас хлібний «Квас Тарас» (безалкогольний напій бродіння,

пастеризований) ПАТ ПБК «Славутич»; Квас «Ярило справжній» (безалкогольний напій бродіння, пастеризований) ТОВ «Квас Бевериджис»; Квас «Львівський хлібний» (безалкогольний напій бродіння, пастеризований) ТОВ ТВК «Перша приватна броварня «Для людей – як для себе!»; Квас «Древньокиївський» (безалкогольний напій середньогазований на зерновій сировині з додаванням ароматизатора), ВАТ "Київський завод безалкогольних напоїв "РОСИНКА", Квас «Богатирський справжній» (безалкогольний напій сильногазований на зерновій сировині з додаванням ароматизатора) ПАТ «Оболонь»; Квас Арсенівський «Живий хлібний квас» (напій бродіння освітлений фільтрований не пастеризований) ТОВ «Живий квас». Для порівняння смако-ароматичних характеристик квасив було проведено експертну і споживчу дегустацію. На основі результатів анкетування, експертної і споживчих дегустацій було зроблено аналіз сильних і слабких сторін об'єктів дегустації (рисунок 1), та складено смако-ароматичний профіль квасу за вимогами споживачів (рисунок 2).

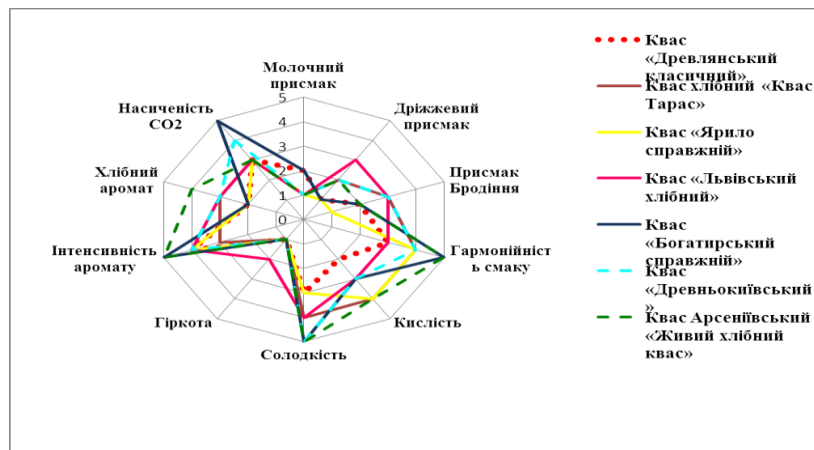


Рисунок 1. Смако-ароматичні профілі досліджуваних зразків квасу



Рисунок 2. Смако-ароматичний профіль за вимогами споживачів

Обробка результатів сенсорного аналізу безалкогольних напоїв запропонованих споживачеві, та розроблений смако-ароматичний профіль квасу який задовольняє потребам споживачів, може бути використаний для моделювання композиційного складу сировини при проектуванні нових рецептур безалкогольних напоїв бродіння.