

УДК663.8**Наталья Шелегова**

Могилевский государственный университет продовольствия, Республика Беларусь

N. Shelegova**CREATION OF A NEW ALCOHOLIC BEVERAGES**

В условиях современного рынка производители ликероводочной продукции, не желая терять своих позиций на рынке, делают акцент на качество и биологическое происхождение выпускаемой продукции. В технологии новых алкогольных напитков широко применяют продукты переработки плодово-ягодного сырья и дикоросов. Известно, что состав биологически активных веществ дикоросов отличается сбалансированностью по витаминам и минеральным компонентам, природная композиция обеспечивает комплексное общетонизирующее или адаптогенное действие в организме человека.

Крепкие алкогольные напитки, полученные с использованием растительных экстрактов, не только улучшаются по вкусовым ощущениям, но в них также смягчается отрицательное проявление алкоголя. На сегодняшний день одна из важнейших задач развития государственной политики страны в области здорового питания – удовлетворение физиологических потребностей населения за счет производства высококачественной, биологически полноценной и безопасной продукции.

Целью проводимых исследований является разработка рецептуры нового ликероводочного изделия, обладающего такой композицией составляющих компонентов, которая обеспечит изделию хорошие органолептические показатели, богатый химический состав и некоторые физиологические свойства.

На первом этапе работы были выявлены предпочтения потребителей путем маркетингового исследования, в ходе которого выяснилось, что большинство респондентов готовы приобретать новые ликеро-водочные напитки на основе натурального сырья.

Далее проводился физико-химический анализ плодово-ягодного сырья и лекарственных растений, в результате чего было отобрано сырье, наиболее полно удовлетворяющее поставленным требованиям, изучен его химический состав и антиоксидантные свойства.

На следующем этапе была проведена оптимизация значащих факторов (температура, крепость водно-спиртовой жидкости и соотношение сырье: водно-спиртовой раствор) для получения полуфабрикатов с оптимальным химическим составом и органолептическими показателями и исследовано качество готовых полуфабрикатов (спиртованных морсов и настоев).

В ходе работы изучалась возможность использования стевии в качестве природного подсластителя. Результатом стало определение оптимальных параметров для водной экстракции стевии.

Результатом научной работы стала рецептура новой настойки сладкой. На заключительном этапе работы изучались основные физико-химические показатели готового изделия: определена энергетическая ценность и антиоксидантная активность настойки.

Анализ полученных результатов позволил заключить, что новая настойка сладкая обладает богатым химическим составом, привлекательными вкусовыми свойствами, повышенной антиоксидантной активностью и будет востребована и конкурентоспособна на рынке ликеро-водочной продукции.