

## **ЗБАГАЧЕННЯ СУХИХ НАПОЇВ БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ ЕКСТРАКТАМИ З ВИЧАВОК ВИНОГРАДУ**

**Чумак О.П., Костюкевич А.В.**

*Національний технічний університет  
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Одним з найбільш перспективних джерел природних антиоксидантів є виноград, який містить кілька класів поліфенолів: антоціани, фенолокислоти, флавоноли, лейкоціанідини, катехіни і їх олігомери проантоціанідини, так звані таніни. Тому застосування екстракту винограду в якості біологічно активної добавки при виробництві сухих напоїв актуально і перспективно.

Метою науково-дослідницької роботи була розробка рецептур і технології виробництва сухих напоїв з використанням біологічно активного екстракту винограду.

Для досягнення поставленої мети були вирішені наступні завдання:

- обґрунтування вибору сировини для отримання біологічно активного екстракту винограду;
- встановлення параметрів екстракції поліфенолів винограду;
- обґрунтування перспективності застосування отриманого екстракту в складі сухих напоїв.

На підставі комплексних фізико-хімічних досліджень (визначення гідромодуля, температури і тривалості екстракції, виду екстрагента і попередньої обробки сировини) встановлено технологічно обґрунтовані параметри екстракції поліфенолів з вичавок винограду *Vitis Vinifera* сорту Ізабелла.

Розроблено технологію отримання біологічно активних екстрактів винограду для отримання сухих напоїв. Виробництво таких напоїв в Україні мало розвинено, тому для виробників галузі безалкогольних напоїв це буде цікаво.

С науково-дослідній роботі використовувались сучасні методи аналізу, а саме кількісне визначення антоціанів і флавоноїдів проводилося спектрофотометричним методом; визначення масової концентрації фенольних речовин – колориметричним методом (методом Фоліна-Чокальтеу); визначення вмісту барвників – фотометричним методом.

### **Література:**

1. Бондакова (Кривченкова) М.В. Совершенствование способов извлечения биологически активных веществ фенольной природы из растительного сырья [Текст] / М.В. Бондакова (Кривченкова), С.Н. Бутова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2012. – №4. – С. 56-58.
2. Мальцев П.М. Технология безалкогольных и слабоалкогольных напитков / П.М. Мальцев, М.В. Зазирина. – М.: Пищевая промышленность, 1970. – 356 с.