

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ГОРІЛКИ «ОСВІЖАЮЧА» З ВИКОРИСТАННЯМ НАТУРАЛЬНИХ ЕКСТРАКТІВ

Котельнікова Д.Є., Півень О.М., Березка Т.О.

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

З метою розширення асортименту горілочних напоїв було запропоновано рецептуру нового продукту горілки «Освіжаюча» з використанням натуральних компонентів. До рецептури нової горілки входять: спирт етиловий ректифікований, вода питна пом'якшена, цукор-пісок, лимонна кислота, а також особливі компоненти – натуральні екстракти м'яти та лимончелло. Ці інгредієнти пом'якшують її, надають приємний цитрусовий післясмак та освіжаючий присмак м'яти.

Технічний результат корисної моделі досягається завдяки оригінальній рецептурі горілки «Освіжаюча», що містить натуральні екстракти м'яти та лимончелло, в результаті чого отримується напій з більш високими органолептичними показниками. Продукт має м'ятно-лимонний присмак та аромат з приємним ненав'язливим відтінком лимону та свіжої м'яти.

За допомогою планування експерименту було проведено дегустаційну оцінку нового напою, з метою досягання оптимального співвідношення взаємозамінних компонентів у продукті, при якому можна було отримати його максимальну органолептичну оцінку. Для цього було підготовлено та продегустовано 10 зразків напою з різною кількістю взаємозамінних компонентів, але з однаковою рецептурною основою.

За отриманими результатами дегустаційної оцінки, було побудовано діаграму «склад-властивість», в обраному полі точності. Отримали залежність (у вигляді рівняння регресії) взаємного впливу об'ємних часток екстракту м'яти, лимончелло та меліси на органолептичну оцінку горілки «Освіжаюча». Встановлено, що найвища оцінка напою досягається при наступному співвідношенні компонентів у трикомпонентному купажі: об'ємна частка екстракту м'яти – 85 %, об'ємна частка лимончелло – 15 %, об'ємна частка екстракту меліси – 0 %.

Література:

1. Piven O.M., Chunikhina T.V., Papchenko V.Y., Kumpitskaya V.V. Estimation of the measurements' accuracy during the production of the new liquor "Mentina" 27th International scientific symposium: Metrology and metrology assurance 2017, September 8-12, 2017, Sozopol, Bulgaria.
2. ДСТУ 7525:2014 Вода питна. Вимоги та методи контролювання якості;
3. ДСТУ 4221:2003 Спирт етиловий ректифікований. Загальні технічні умови;
4. Загальні технології харчових виробництв / [В. А. Домарецький, П. Л. Шиян, М. М. Калакура та ін.]. – Київ: Університет "Україна", 2010. – 814 с.
5. Полигаліна Г.В., Бурачевській І.І. Основи дегустації та сертифікації горілок і лікеро-горілочних виробів. М.: Колос, 1999. 48с.