

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ НАСТОЯНКИ «SPICED COFFEE» З ВИКОРИСТАННЯМ НАТУРАЛЬНИХ КОМПОНЕНТІВ

Сирку М.А., Півень О.М., Мольченко С.М.

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

Настоянка – алкогольний напій, який виробляється шляхом настоювання спирту на різних інгредієнтах. Сучасні виробники віддають перевагу ягодам і фруктам, але зустрічаються вироби, виготовлені на запашних і лікувальних травах, прянощах тощо. Більшість прянощів – складні біохімічні сполуки, в яких містяться різноманітні біологічно активні речовини. Однією з головних переваг прянощів є високий вміст антиоксидантів.

Оскільки в останній час на українському споживчому ринку – алкогольні напої представлені закордонними компаніями, а вітчизняні виробники не можуть з ними конкурувати, тому виникла ідея зацікавити споживача випуском вітчизняного алкогольного напою з натуральним складом. Було запропоновано рецептуру нового продукту з використанням натуральних пряно-ароматичних компонентів. В основі настоянки «Spiced coffee» – кокосова стружка, кава зернова натуральна, кардамон, кориця, імбир, мускатний горіх.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до лікеро-горілчаного виробництва (до складу настоянок) і може бути використана при виробництві алкогольних напоїв, що містять смакові і ароматичні добавки.

Технічний результат полягає у вирішенні задачі одержання товарного продукту, а саме готової до споживання настоянки з покращеними органолептичними та смако-ароматичними показниками. До складу настоянки входять: цукровий сироп, екстракти кориці, кардамону, мускатного горіху, натуральної меленої кави, сушеного кореня імбиру та кокосу. Готовий продукт має м'який, мускатно-кавовий смак з приємною пряно-імбирною гірчинкою, колір темно коричневий з червоним відтінком.

За допомогою симплекс – гратчастих планів Шеффе, з метою досягнення оптимального співвідношення взаємозамінних рецептурних компонентів, проведено дегустаційну оцінку нового напою для отримання його максимальної органолептичної оцінки. Для цього було підготовлено 10 зразків з різною кількістю взаємозамінних компонентів, але з однаковою рецептурною основою.

За результатами дегустаційної оцінки, було отримано математичну модель у вигляді рівняння регресії. В точці $Y_{\max}$ для перевірки адекватності отриманого рівняння був проведений експеримент, який підтвердив, що при розрахованому співвідношенню взаємозамінних компонентів в напої його органолептична оцінка найвища.

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