

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ФРУКТОВОГО КВАСУ З ПРЯНОЩАМИ

Шпакова Є.Е., Півень О.М., Демидова А.О.

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

Фруктовий квас – це безалкогольний напій, виготовлений переважно з сухофруктів та прянощів.

На відміну від більшості подібних напоїв, у такому квасі не використовуються такі харчові добавки, як: ароматизатори, консерванти та барвники, які не завжди корисні для людського організму. Слід зазначити, що даний квас не тільки безпечний, а й корисний. Сухофрукти, що входять до рецептури квасу, багаті на вітаміни та мікроелементи – залізо, кальцій, калій та інші, які впливають на покращення роботи різних систем організму.

Для розширення асортименту безалкогольних напоїв з натуральним складом було запропоновано рецептуру нового продукту - фруктового квасу «Яблунька» з додаванням прянощів.

Технічний результат корисної моделі полягає у розробці фруктового квасу з підвищеними харчовою та біологічною цінностями та збагачений на вітаміни та мікроелементи. Досягається технічний результат завдяки оригінальній рецептурі фруктового квасу, що містить тільки натуральні компоненти: воду, цукор, дріжджі, сухі яблука, сухий імбир, порошок кориці та суха меліса. Продукт солодкий з яскравими присмаками прянощів, які гармонійно поєднуються одне з одним.

З використанням симплекс – гратчастих планів Шеффе було проведено дегустаційну оцінку для досягнення оптимального співвідношення прянощів у квасі, при якому можна було отримати максимальну органолептичну оцінку.

Таким чином, була визначена остаточна рецептура фруктового квасу «Яблунька» з його максимальною органолептичною оцінкою: імбиру – 58 %, кориці – 24 %, меліси – 18 % у трикомпонентній системі прянощів.

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. Ростовський В. С. Система технологій харчових виробництв : навч. посібник / В. С. Ростовський , А. В. Колісник. – К. : Кондор, 2008. – 256 с.
3. Мальцев П. М. и Заирная М. В. Технология безалкогольных и слабоалкогольных напитков, 1970. – 356 с.
4. Рудольф В. В. и др. Справочник мастера производства безалкогольных напитков / В. В. Рудольф, П. М. Яшнова, А. В. Орещенко — М.: Агропромиздат, 1988.— 191 с.: ил.