

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ НАЛИВКИ З ПРЯНОЩАМИ «STRAWBERRY PLEASURE»

Зверєв В. В., Півень О. М.

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

Наливка – солодкий слабоалкогольний напій, настояний на фруктах або ягодах. Вміст спирту – 18 - 20 %, вміст цукру – 28 - 40 %.

У даній роботі запропонована рецептура полуничної наливки з додаванням прянощів: базиліку меленого, розмарину меленого та шавлії меленої. Додавання цих складових збагачує напій вітамінами (А, С, Е, РР, В₆ і В₉), мікро- й макроелементами (Са, К, Mg, Cu, Р та ін.), надаючи йому антиоксидантних і лікувально-профілактичних властивостей. Базилік – зміцнює імунітет і нервову систему, координує серцевий ритм і покращує травлення; розмарин – зменшує вираженість запальних процесів і больових відчуттів, покращує пам'ять і настрій, запобігає передчасному старінню; шавлія – підтримує здоров'я ротової порожнини та знижує рівень холестерину в крові, посилює концентрацію уваги, надає оздоровчу, тонізуючу та загальнозміцнюючу дію на організм.

У складі наливки «Strawberry Pleasure» містяться: цукровий сироп, полуничний сік, водно-спиртовий розчин 40 %, лимонна кислота, екстракти базиліку, розмарину і шавлії. Готовий напій червоного кольору, з солодким смаком і яскраво-вираженим ароматом полуниці й прянощів, має м'яку та приємну текстуру.

З метою визначення оптимального співвідношення взаємозамінних рецептурних компонентів, використовували сімплекс-гратчасті плани Шеффе, які допомогли отримати максимальну органолептичну оцінку досліджуваного напою. Для цього було запропоновано 10 рецептур наливки з різною кількістю взаємозамінних компонентів [1].

За результатами дегустаційної оцінки було отримано математичну модель у вигляді рівняння регресії. У точці $Y_{\max}$ для перевірки адекватності отриманого рівняння був проведений експеримент, у результаті якого наливка «Strawberry Pleasure» отримала максимальну органолептичну оцінку. Встановлено, що найвища оцінка досягається при наступному співвідношенні компонентів у системі: об'ємних часток екстракту базиліку – 82 %, об'ємних часток екстракту розмарину – 18 %, об'ємних часток екстракту шавлії – 0 %.

Таким чином, було визначено найкраще співвідношення складових нового напою та розроблено рецептуру наливки з прянощами «Strawberry Pleasure».

Література:

1. Гриців В. І., Денисюк Р. О. Планування експерименту на сімплексі. Навчальний посібник. – Житомир: Житомирський державний університет імені Івана Франка, 2013. – 42 с.