УДК 663.64

Г.С. ПАПЕНКО, НТУ «ХПІ», Харків, Україна
О.О. ЛЮБАВІНА, канд. техн. наук, доц., НТУ «ХПІ», Харків, Україна

Технологія ароматизованої мінеральної води

На цей час особливу увагу у світі асортименту безалкогольних напоїв приділяється виробництву напоїв, що використовують властивості мінеральних вод та фізіологічно активних компонентів рослинної сировини. Це група безалкогольних напоїв, що класифікується, як напої на пряно-ароматичній рослинній сировині з підсолодженням або без – ароматизована питна або мінеральна вода. Зазвичай такі води випускаються сильногазованими. Сьогодні на вітчизняних підприємствах випускається ароматизована вода із застосуванням ароматизаторів ідентичних натуральним.

На першому етапі наших досліджень основну увагу приділено вивченню факторів впливу методів обробки води та зовнішнього середовища на стійкість мінеральної води «Березівська». В ході досліджень було встановлено, що фільтраційні методи очищення води не впливають на стабільність мінеральної води. Стабільність мінеральної води порушується після оброблення її ультрафіолетовим опроміненням без наступної карбонізації. Це пояснюється тим, що для знезалізнення мінеральної води використовується процес окиснення двовалентного заліза із застосуванням методу аерації води повітрям. У такому випадку вода насичується киснем, а при обробленні її ультрафіолетовим опроміненням ми одержуємо у воді невеликі концентрації більш сильного окислювача – озона. Мінеральна вода має у своєму складі фізіологічно активні органічні сполуки, що за даними вчених, здійснюють стабілізацію її складових [1]. Поява у воді сильних окислювачів може провокувати значні перетворення органічних сполук та втрату стабілізуючих властивостей. Тому у подальшому необхідно з’ясувати необхідність в обробці мінеральної води ультрафіолетовим опроміненням.

Використання натуральних природних ароматичних основ із рослинної сировини додасть ризику мікробіологічної нестабільності мінеральної води. Тому задачею наших досліджень буде вивчення впливу кількості доданих до мінеральної води природних ароматичних настоїв, екстрактів на мікробіологічну та фізико-хімічну стабільність ароматизованої мінеральної води. Технологія виробництва такої води буде складатися з наступних етапів: підготовка мінеральної води, приготування ароматичної основи (екстракту) з пряно-ароматичної рослинної сировини, купажування, карбонізація та розлив готового напою.

Список літератури:

1. *Хорошева, Е. В.* Влияние технологических процессов на стабильность микрокомпонентного состава минеральных вод / *Е. В. Хорошева, И. В. Абрашина, И. Ю. Михайлова, Г. А. Ремнева, Е. М. Севостьянова* // Пиво и напитки, 2013. – № 4.