

Разработка рецептур натуральных безалкогольных бальзамов на основе трав и фруктово-ягодного сырья без сахара.

федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО»

Автор: Захаров Дмитрий Сергеевич

Научный руководитель: к.т.н. доцент Шкотова Татьяна Викторовна

Современная безалкогольная промышленность выпускает разнообразные освежающие, тонизирующие и витаминизированные напитки, богатые биологически активными веществами, микроэлементами и солями, необходимыми для человека. Особенно полезны напитки, приготовленные из натуральных фруктово-ягодных концентратов, цитрусовых настоев и различных экстрактов из трав. В состав их входят витамины, минеральные вещества и микроэлементы, кислоты и другие вещества, способствующие нормальному пищеварению и выводу из организма радионуклидов, токсических и канцерогенных соединений. При этом за счёт присутствия натуральных ингредиентов и содержащейся в них естественной фруктозе возможно значительно сократить внесение дополнительных сахаров, и в первую очередь, сахарозы, обычно используемой для подслащения напитков. Это особенно актуально в современном мире, где забота о здоровье, и увлечение правильным питанием становится всё более популярным трендом среди всех слоёв населения.

В основе бальзама используются травы и фруктово-ягодное сырьё из знакомых Российскому потребителю культур, таких как яблони, груши, малина, облепиха, смородина, боярышник, шиповник, черемуха, мята, можжевельник и элеутерококк. Подобные бальзамы могут являться основой для быстрого приготовления безалкогольных прохладительных напитков в ограниченных условиях фабрики-кухни или небольшой торговой точки общественного питания, и актуальны для рынка HoReCa.

Основываясь на результатах органолептического исследования конечного продукта, а также на содержание сахаров, и расчётах пищевой и энергетической ценности, подобран необходимый состав и соотношение ингредиентов. Проведены исследования по физико-химическим и микробиологическим показателям, и их соответствие требованиям нормативных документов. Основываясь на полученных результатах микробиологического исследования, рассчитывается срок годности полученного продукта, а также меры по его увеличению. Ведется работа по разработке технологии приготовления бальзама, минимизирующей потери полезных свойств исходного сырья при кулинарной обработке,

Подобные меры позволят упростить реализацию подобных продуктов оптовыми поставками в различные точки сегмента HoReCa, а через них - к конечному потребителю.

Автор: Захаров Дмитрий Сергеевич

Научный руководитель: Шкотова Татьяна Викторовна