

УДК 664.5

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ НАПИТКА ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ С ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ СВОЙСТВАМИ

Иванова В.А. (Университет ИТМО)

Научный руководитель – доцент, кандидат технических наук Еремеева Н.Б.
(Университет ИТМО)

В работе представлены рецептуры напитков на основе чая с добавлением экстрактов сенны листьев, побегов черники и цветков василька синего. Оценены органолептические и измерены физико-химические показатели напитков.

Введение. В наши дни на организм современного человека влияют такие неблагоприятные факторы как радиация, загрязнение окружающей среды, инфекционные заболевания, различного вида стрессы, некачественное питание. Все это приводит к возрастанию концентрации свободных радикалов, избыток которых способствует возникновению рака и других заболеваний. Антагонистами свободных радикалов являются антиоксидантные вещества, которые могут синтезироваться в организме. Однако содержание биологических антиоксидантов уменьшается из-за вышеперечисленных факторов. Таким образом, приобретает большое значение введение антиоксидантов с пищей.

Основная часть. Оптимальной формой пищевого продукта является напиток, сбалансированный состав которого способен оказывать положительный эффект на организм.

Актуальным направлением в области производства негазированных безалкогольных напитков представляется разработка холодного чая. Натуральный холодный чай обладает высокими вкусовыми качествами, имеет тонкий и изысканный аромат, а также способен оказывать на организм позитивное стимулирующее и лечебное действие. В рецептуре таких напитков является перспективным использование лекарственных растений, т. к. они представляют собой доступный и возобновляемый природный ресурс. Также они выступают в качестве источников биологически активных веществ, в том числе антиоксидантов.

Целью данной работы являлась разработка рецептуры холодного чая с функциональными свойствами.

В ходе работы были разработаны рецептуры безалкогольных напитков с разным соотношением экстрактов лекарственного растительного сырья и черного чая, сукралозы в качестве подсластителя и лимонной кислоты. В качестве функциональных ингредиентов использовались экстракты сенны листьев, побегов черники и цветков василька синего.

Для напитков важнейшим критерием качества является приятный вкус, поэтому для новых видов продуктов были составлены органолептические профили. В полученных продуктах проводилось измерение физико-химических показателей, таких как кислотность и содержание сухих веществ. Также установлено, что они содержат достаточно высокое количество фенольных веществ и флавоноидов.

Выводы. Благодаря уникальному химическому составу лекарственных растений и свойственным им органолептическим свойствам можно получать напитки с желаемыми антиоксидантными свойствами, которые имеют неповторимый вкус и аромат.