

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ КВАСА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЭКСТРАКТА ЭЛЕУТЕРОКОККА

Казакова Г.А. (федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО»)

Научный руководитель – к.т.н., доцент Смотраева И.В.

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

Введение. В докладе рассматривается создание рецептуры и технологии инновационного тонизирующего безалкогольного напитка на основе натурального растительного сырья без использования пищевых добавок. Квас брожения является хорошо зарекомендовавшим себя полезным напитком, но, несмотря на обилие торговых марок, ассортимент рецептур кваса по-прежнему невелик. Расширение ассортимента с целью создания напитка с привлекательными органолептическими свойствами и обогащение кваса натуральными компонентами для повышения биологической ценности все больше становится перспективным направлением производства. Кроме того, в холодные сезоны квас не пользуется спросом у потребителей, так как он выступает в роли жаждоутоляющего прохладительного напитка. В связи с этим разработка технологии получения кваса с добавлением экстракта элеутерококка является актуальной темой.

Основная часть. Элеутерококк колючий (лат. *Eleutherococcus senticosus*) по своим лекарственным свойствам близок к женьшеню и его часто называют «сибирский женьшень». Препараты элеутерококка колючего считаются адаптогеном, обладающим нейропротекторной активностью. Адаптогены, проявляющие свое действие на фоне стресса, снижают напряжение, оказывая антиоксидантное и антистрессорное влияние. Элеутерококк обладает стимулирующим действием на ЦНС, устраняет переутомление, раздражительность; восстанавливает и повышает физическую и умственную работоспособность, защищает от неблагоприятных факторов внешней среды. Также известно, что элеутерококк понижает концентрацию сахара крови и содержание холестерина, что позволяет широко использовать эти свойства в спортивной медицине. Экстракты элеутерококка имеют большое значение в перспективном производстве продуктов питания функционального назначения.

Политика развивающегося импортозамещения, активно продвигаемая в нашей стране, заставляет многих предпринимателей создавать новые продукты, не имеющие аналогов в мире.

Традиционно экстракты из корней и корневищ элеутерококка используются в ликероводочной промышленности для изготовления бальзамов и настоек. Однако применение экстракта элеутерококка представляет интерес и при создании полезных безалкогольных напитков, например, таких как квас.

Квас брожения обладает приятным освежающим вкусом, положительно влияет на обмен веществ, содержит витамины, макро- и микроэлементы, имеет более низкое содержание сахара по сравнению с традиционными лимонадами. Все это делает квас незаменимым напитком в здоровом рационе питания. Но, несмотря на все положительные характеристики кваса, российский рынок не предлагает потребителям широкий ассортимент видов этого продукта, в то время как другие безалкогольные напитки, например, те же лимонады, представлены десятками различных вкусов и ароматов.

Технология кваса состоит в приготовлении квасного суслу на основе различных концентратов квасного суслу, состоящих, главным образом, из ржаной муки, ржаного ферментированного и неферментированного солода, ячменного солода. Для брожения кваса используются как квасные или хлебопекарные дрожжи, так и комбинация дрожжей и молочнокислых бактерий. Добавлений молочнокислых бактерий позволяет создать

уникальный насыщенный вкусовой профиль готового кваса за счет молочной кислоты, которую мы получаем в результате брожения. Экстракт элеутерококка предполагается вносить на этапе купажирования кваса. В итоге мы получим тонизирующий и витаминизированный напиток.

Выводы. Таким образом, разработка рецептуры и технологии кваса с использованием экстракта элеутерококка является актуальной и перспективной, что подчеркивается следующим:

- данный напиток будет полезен при стрессах, нервных расстройствах, переутомлениях, проблемах с аппетитом, простудах, нормализации артериального давления, стимулировании кровообращения;
- расширение ассортимента отечественной продукции позволит вступить в конкуренцию зарубежными аналогами и развивать в дальнейшем политику импортозамещения;
- спрос на квас увеличится в несезонное время.

Список использованных источников:

1. Помозова, В.А. Производство кваса и безалкогольных напитков: Учебное пособие / В.А. Помозова. — Спб.: ГИОРД, 2006. - 192 с.
2. ГОСТ 31494-2012 Квасы. Общие технические условия. - Москва: Стандартинформ, 2013. - 7 с.
3. Коростылёва Л. А. и др. Живой квас с использованием нетрадиционного сырья //Пиво и напитки. – 2013. – №. 1. – С. 20-22.
4. Котик О. А. и др. Разработка технологии кваса с функциональными свойствами на основе экстрактов эфиромасличных растений //Пиво и напитки. – 2016. – №. 5. – С. 18-22.