

УДК 663.86

ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ НАПИТОК ИЗ РИСОВОГО ГРИБА НА ОСНОВЕ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Кулик С. И. (Университет ИТМО)

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

Введение. На сегодняшний день нехватка витаминов остаётся актуальной проблемой. Современный ритм жизни, погоня за модой, а также халатность и неосведомлённость населения о формировании правильного рациона питания способствовали тому, что пятая часть взрослого населения России страдает полигиповитаминозом [1]. Как следствие, это оказывает негативное влияние на иммунитет, ментальное здоровье населения и общую способность противостоять различного рода заболеваниям. В дефиците сейчас редко можно встретить витамин С, но так было не всегда, его уровень значительно повысился за последние несколько десятков лет. Всё это благодаря обогащению пищевой продукции витаминами, что в последнее время не редкость, но требует дальнейшего развития [2]. Целью исследования является разработка технологии ферментированного напитка, обогащенного биологически активными веществами в наиболее доступной форме для расширения ассортимента функциональных напитков, направленных на поддержание здоровья различных групп населения.

Основная часть. Ферментированные продукты питания давно известны повышенной усвояемостью организмом человека, а напитки наиболее просты и удобны в употреблении. Ферментированный напиток на основе рисового гриба *Oryzomyces indichi* имеет хорошую усвояемость и оказывает благоприятное влияние на систему пищеварения. Разработка технологии и внедрение на рынок безалкогольного ферментированного напитка на основе рисового гриба создаст дополнительный источник витаминов и аминокислот (в том числе 8 эссенциальных и 2 незаменимых для детского организма: аргинин и гистидин) [3]. Образцы на виноградном нектаре, ферментируемые симбиотической культурой рисового гриба *Oryzomyces indichi* имеют гармонию вкуса и насыщенный аромат, хорошо ощущается вкус винограда, приятная кислинка, ощущается танильность на послевкусии. Если взять в качестве основного сырья осветлённый восстановленный виноградный сок, мы получаем заметно другой вкус, который отличается ещё чуть большей насыщенностью вкуса и аромата. Улавливаются нотки цитруса и виноградной косточки. Так же хорошо ощущается танильность, которая подчёркивает букет вкуса и делает его интересным. Оба варианта привлекательны по органолептическим показателям, присутствует газация, и замечена повышенная активность гриба в сравнении с классическим напитком на основе рисового гриба. Проведённые физико-химические анализы, также показали высокую активность культуры *Oryzomyces indichi* при использовании в качестве основного сырья виноградного сока. Натуральный состав, исключая наличие консервантов и красителей, растительная основа и низкая калорийность будет иметь большой охват потребителей и, в первую очередь, привлекут внимание ограниченных в еде потребителей, которые вероятнее всего испытывают недостаток витаминов. С экономической точки зрения, технологический процесс не требует большого количества дорогостоящего оборудования, что упрощает и удешевляет работу, в том числе с контрактным производством. Отсутствие подобных напитков из рисового гриба на рынке даёт конкурентное преимущество. Небольшой период ферментации и быстрый рост самого «гриба» позволит быстро наращивать темпы производства.

Выводы. Проведён анализ данных о необходимости новых источников витаминов, разработана технология ферментированного напитка с тонизирующим и иммуномодулирующим эффектом как дополнительного источника аминокислот и БАВ.

Список использованных источников:

1. Витаминный голод [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://ria.ru/20181012/1530457634.html>

2. Коденцова В.М. Обеспеченность населения России микронутриентами и возможности ее коррекции. Состояние проблемы / В. М. Коденцова, О. А. Вржесинская, Д. В. Рисник, Д. Б. Никитюк, В. А. Тутельян // Вопросы питания. – 2017. – №4. – С. 113-124.

3. Королев, Л.М. Рисовый гриб как продуцент биологически ценных веществ при получении натуральных безалкогольных напитков брожения / Л.М. Королев, З.В. Василенко, Е.А. Цед, С.В. Волкова, А.А. Миронцева, Т.М. Тананайко // Пиво и напитки. – 2010. – №4. – С. 12-13.

Кулик С. И (автор)

Подпись

Еремеева Н.Б. (научный руководитель)

Подпись