

НАПИТОК НА ОСНОВЕ ЧАЙНОГО ГРИБА И ГОЛУБИКИ

Литвяк И.К. (Университет ИТМО)

Научный руководитель – доцент, кандидат технических наук, факультет биотехнологий Еремеева Н.А.
(Университет ИТМО)

Введение. В современном мире большинство людей большее внимание уделяют здоровью, при помощи добавления в рацион питания функциональных продуктов питания. Набирающим популярность направлением здорового питания является разработка безалкогольных напитков функционального питания, в том числе полученных путем ферментации, например, чайным грибом.

Чайный гриб (*Medusomycesgisevii*, *Combuca*) представляет собой симбиоз различных бактерий и дрожжей, возникающий в естественных условиях. Данная сложная микробная ассоциация преимущественно представлена дрожжевыми грибами *Saccharomycesludwigii*, *Zygosaccharomyces*sp., которые вызывают превращение сахара в спирт и углекислый газ. Уксуснокислые бактерии *Acetobacterxylinum*, *Gluconobacteroxydans*, *Bacteriumgluconicum*, *Torula*, *Dekkera*, *Pichiasp.* способствуют окислению вина или спирта в уксус.

Культуральная жидкость чайного гриба оказывает широкий спектр антибактериального действия и в достаточной степени стимулирует защитные силы организма. Он улучшает деятельность желудочно-кишечного тракта, подавляя гнилостную микрофлору; понижает артериальное давление, снижает уровень холестерина в крови, уменьшает головные боли неврологического характера, избавляет от болей в сердце и бессонницы [1].

Основная часть. Для приготовления напитка на основе чайного гриба использованы черный чай, сахар и сок голубики сорта *North Blue* в количестве 15% от массы напитка. Кроме голубики для комбучи брали чайный гриб, воду и сахар. Ферментацию проводили при 23±1 °С без попадания прямых солнечных лучей, каждый день фиксировали физико-химические и органолептические показатели качества. Через 6 дней получили готовый напиток по разработанной и классической рецептурам. В комбуче по классическому рецепту на 6 день ощущалась терпкость, сладость, более кислый вкус. Комбуча с голубикой отличается от образца по классическому рецепту более приятной кислинкой, кроме того, хорошо выражена ягодная сладость, вкус ягоды также хорошо выражен, ощущается терпкость, свежесть, послевкусие – аромат голубики и меда, легкая кислинка. В процессе ферментации происходит накопление органических кислот и снижение содержания сухих веществ.

Выводы. Получены результаты для усовершенствования технологии приготовления и повышения качества продукта, а также стабильности производства.

Список использованных источников:

1. Рожнов Е. Д. Научно-практические основы технологий напитков из облепихи крушиновидной *Hipporphae Rhamnoides L.* повышенной стабильности / Рожнов Е. Д. 2021.

Литвяк И.К. (автор)

Подпись

Еремеева Н.А. (научный руководитель)

Подпись