

УДК 663.12

**ИССЛЕДОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА СЕРИИ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ
ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ СУБСТРАТОВ И С ПЛОДОВО-ЯГОДНЫМИ СУБСТРАТАМИ
НА ОСНОВЕ ФЕРМЕНТАЦИИ ЧАЙНОГО ГРИБА**

Савицкий М.Ф. (ИТМО) Научный руководитель – заведующий лабораторией, доцент
“практики ”, **Маньшин Д.В.** (ИТМО)

Введение.

Чайный гриб *Medusomyces gisevi* давно использовался для приготовления напитков на территории Российской Федерации. Однако несмотря на это, у покупателя часто возникают сомнения в том, стоит ли его пить из-за внешнего вида чайного гриба. Для этого производители зачастую делают акцент на его пробиотических способностях, предлагая его людям, придерживающимся ЗОЖ, а также снижают концентрацию сахара в напитке и выдают его под другим названием – “комбуча”.

В социологическом опросе было выяснено, что из всех респондентов всего 2% употребляют ферментированные напитки [1]. У оставшихся спросили по какой причине они не употребляют напитки. 27% сказали, что не знали, где их можно приобрести, еще 29% не употребляют из-за низких органолептических качеств, а 31% процент не слышали о таких напитках.

Основная часть.

В том же опросе у респондентов спросили: “Какие напитки вы предпочитаете?”, и большинство ответили, что предпочитают сокосодержащие напитки. Помимо этого были указаны конкретные фрукты и ягоды, с которыми респонденты хотели бы попробовать ферментированные напитки.

На основе этой статьи были созданы рецепты приготовления серии ферментированных сокосодержащих напитков на основе чайного гриба. Были построены кривые ферментации, проанализированы вкусовые качества напитков с периодом пробы 1 день и были выбраны оптимальные условия. Также были рассмотрены и другие субстраты, которые показали наиболее привлекательными и наиболее полезными из другого источника [2].

Выводы.

Проведен анализ брожения чайного гриба с добавлением плодово-ягодных субстратов, были построены кривые ферментации, были найдены оптимальные условия, а также были сделаны и доработаны рецепты напитков.

Список использованных источников:

- 1) Зинцова Ю. С., Школьников М. Н. Разработка концепции напитка на основе поликультур рисового и чайного грибов //Пиво и напитки. – 2015. – №. 3. – С. 22-25.
- 2) Su J. et al. Research progress on alternative kombucha substrate transformation and the resulting active components //Frontiers in Microbiology. – 2023. – Т. 14.